洗剤の知識

［キッチン編］

JAPAN ASSOCIATION OF KITCHEN & BATH
キッチン・バス工業会

は じ め に

お手入れを的確に行うには、材質・汚れ・洗剤の三要素を理解し、適切に洗剤を選択し使用することが大切です。

ところが、住宅設備機器メーカーが編集する既存のお手入れマニュアルの多くは、材質や汚れを考慮することなく、中性洗剤による拭き取りやつけ置き洗いを推奨するのが、ごく一般的であり、キッチン、単体浴槽、システムバス、洗面化粧台等の製品別に使用材料や表面処理、汚れの種類などを特定し、効果的な洗剤を明示したお手入れマニュアルは皆無といえます。

このため、お客様からの問い合わせに対して、的確な回答を行うための情報を持ち合わせていないといった状況にあります。

キッチン・バス工業会　消費者関連委員会では、このような状況を憂慮し、平成 22 年度の活動テーマとして『洗剤の知識』の編集に取り組むことと致しました。また、本書の編集には専門的知見が不可欠なことから、洗剤メーカーである［花王株式会社］［ライオン株式会社］のご協力を戴き編集したものです。

〔注記事項〕

① 本文中Ⅲ 4 に記載の「お手入れ方法」については、お客様ご自身がお手入れされる場合にご活用戴くことを想定した内容としております。

② 表記上の洗剤とは「家庭用品品質表示法」で規定される「合成洗剤・洗濯用又は台所用の石けん及び住宅用又は家具用の洗浄剤」「衣料用・台所用又は住宅用の漂白剤」「台所用・住宅用又は家具用の磨き剤」の総称を指します。

目　次

Ⅰ　洗剤を正しく理解する …… 3

1　洗剤・洗浄剤に関わる法規　3
2　洗剤・洗浄剤の液性と用途　6
3　洗剤・洗浄剤の種類　8

Ⅱ　キッチンの汚れと洗剤 …… 10

1　汚れの種類　10
2　汚れのつき方　12
3　洗剤が汚れを落とす仕組み　13

Ⅲ　キッチン汚れのお手入れ方法 …… 14

1　汚れの種類とお手入れ時の使用洗剤　14
2　基本のお手入れ用品　16
3　キッチン各部の主な汚れ　17
4　主要部位別［素材・汚れ・お手入れ方法］一覧　18
- 1　シンク　18
- 2　トップカウンター　19
- 3　キャビネット　21
- 4　水栓金具　25
- 5　ゴミカゴ　27
- 6　キッチンパネル　30
- 7　ガスコンロ　32
- 8　ＩＨクッキングヒーター　38
- 9　レンジフード　40
- 10　冷凍冷蔵庫　42
- 11　電子レンジ　43
- 12　食器洗い乾燥機　44

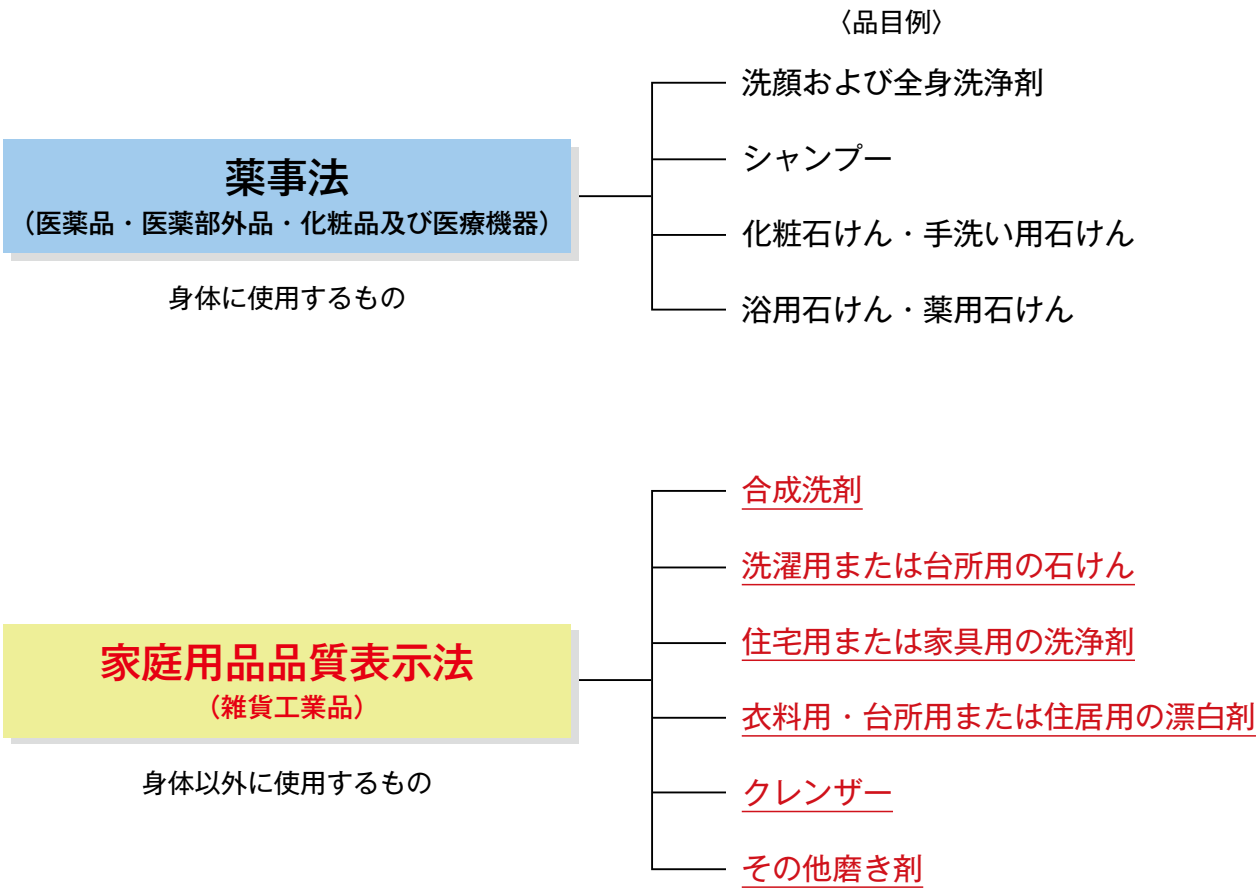
5　キッチンと洗剤のトラブル事例　46
6　洗剤の基本情報事例　48

I 洗剤を正しく理解する

洗剤を正しく理解するには、まず洗剤や洗浄剤、石けんに関する法規制について知る必要があります。
ここでは、「洗剤に関する法規・法令の知識」「洗剤・洗浄剤の液性と用途」や「洗剤・洗浄剤の種類」等の項目を解説します。

1 洗剤・洗浄剤に関わる法規

下図に示す通り、キッチンで使用する洗剤は《家庭用品品質表示法》により、その品質表示が義務付けられています。



出典：花王㈱ 社内資料より一部抜粋

※『洗剤の知識』では上記赤字下線で示した《家庭用品品質表示法》に分類される品目を対象に解説します。

■《家庭用品品質表示法》による分類

合成洗剤・洗濯用または台所用の石けんおよび住宅用または家具用の洗浄剤

（研磨剤を含むものおよび化粧品を除く）

合成洗剤

「○○合成洗剤」「洗濯用合成洗剤」「台所用合成洗剤」

界面活性剤または界面活性剤および洗浄補助剤その他の添加物から成り、その**主たる洗浄作用が純石けん分以外の界面活性剤の界面活性作用**によるもの
（洗濯用：純石けん分以外の界面活性剤含有量 30% 超のもの
台所用：純石けん分以外の界面活性剤含有量 40% 超のもの）

洗濯用または台所用の石けん

「洗濯用石けん」「洗濯用複合石けん」「台所用石けん」
「台所用複合石けん」

界面活性剤または界面活性剤および洗浄補助剤その他の添加物から成り、その**主たる洗浄作用が純石けんの界面活性剤の界面活性作用**によるもの
（洗濯用の石けん：純石けん分の含有量 70% 以上
台所用の石けん：純石けん分の含有量 60% 以上）

住宅用または家具用の洗浄剤

「○○洗浄剤」「カビ取り用洗浄剤」「浴室用洗浄剤」
「換気扇・レンジ用洗浄剤」

洗浄剤とは①酸・アルカリまたは酸化剤および洗浄補助剤その他の添加物から成り、②その**主たる洗浄の作用が酸・アルカリまたは酸化剤の化学作用**によるもの

衣料用・台所用または住宅用の漂白剤

衣料用・台所用または住宅用の漂白剤

「○○漂白剤」

主たる成分が酸化剤または還元剤から成り、衣料品等の黄ばみやしみ等を分解または変化させ白くする化学作用を有するもの

台所用・住宅用または家具用の磨き剤

（研磨剤を含むものに限る）

クレンザー

「クレンザー」…他の用語を使って表示する事はできない

研磨剤および界面活性剤その他の添加剤から成り、**主として研磨の用**に供されるもの（つや出しの用に供されるもの除く）

その他の磨き剤

「○○磨き剤」「金属磨き剤」「ガラス磨き剤」

研磨剤・有機溶剤・脂肪酸および界面活性剤その他の添加剤から成り、**つや出しおよび研磨の用**に供されるもの

出典：消費者庁ホームページより内容抜粋

■次頁に《家庭用品品質表示法》に基づく実際の製品への表示事例を紹介します。

■《家庭用品品質表示法》に基づく表示事例

洗剤には、下記の項目について品質表示することが義務付けられています。

「表面」表示

「まぜるな危険」表示

裏面表示

① 製品名	：	製品名称（『キュキュット』・『レンジまわりの強力ルック』等）
② 用途	：	「用途を適切に示した用語」を表示
③ 液性	：	「中性」・「アルカリ性」・「弱酸性」等の性質を表示
④ 正味量	：	kg 単位、g 単位、ℓ 単位、mℓ 単位で表示
⑤ 成分	：	界面活性剤総含有量に続き種類を表示
⑥ 使用量の目安	：	各製品の特性に合わせ分かりやすく表示
⑦ 使用上の注意	：	必要な注意を重要順に表示
⑧ 特別注意事項	：	「**まぜるな危険**」表示　など

出典：花王㈱・ライオン㈱ 商品資料より抜粋

2 洗剤・洗浄剤の液性と用途

■ 洗剤・洗浄剤の液性の違いと特徴

pH	液性	長所	短所	汚れの種類
酸性 0・1・2	酸性	便器の尿石、石けんカスに対する効果が高い。	●材質に与えるダメージが大きい。（特に天然石タイル、金属には影響大） ●皮膚や目に与える刺激が強い。	尿石 こびりついた石けんカス 水あか
3・4・5	弱酸性	軽い石けんカス汚れに効果がある。	●塩素系漂白剤と混合すると有毒ガスが発生して危険。	湯あか 軽い石けんカス
6・7	中性	比較的安全性が高い。材質への影響が少ない。	●比較すると洗浄力が弱い。	軽い汚れ ※付着後、長時間経過していない汚れ
8・9・10	弱アルカリ性	洗浄力が高く、広範囲の汚れに適応。	●皮膚や目に与える刺激が強い。	普通の汚れ 皮脂の汚れ タバコのヤニ
11・12・13・14	アルカリ性	油汚れに対する効果が高い。	●材質に与えるダメージが大きい。	しつこい油汚れ シミ

出典：ライオン㈱

■ 洗剤・洗浄剤の液性区分

家庭用品品質表示法に基づく液性の区分

出典：花王㈱ 生活者コミュニケーションセンター　　ライオン㈱ リビングケア研究所

3 洗剤・洗浄剤の種類

住まいの洗剤や洗浄剤は、その液性によって酸性・弱酸性・中性・弱アルカリ性・アルカリ性の５つに分類されます。一般に強い酸はタンパク汚れを分解できますし、強いアルカリはしつこい油汚れも分解することができるように、液性によって汚れの落としやすさが変わってきます。
しかし、お手入れする場所の材質によっては、強い酸や強いアルカリによって影響を受けてしまうものもあるので、洗剤や洗浄剤は対象となる汚れだけでなく、使用場所や材質に配慮した組成や成分にしています。
製品の用途（対象）は、必ず表示に記載されていますので、お手入れする場所や汚れの程度によって、適切な洗剤を選び、上手に使い分けましょう。また、ご使用の際には、表示に記載されている正しい使用法を読んでからご使用ください。

①台所用中性洗剤

◆食器や調理器具の汚れを落とす洗剤です。

適する汚れ……

- 食品汚れ
- 軽い油汚れ
- ヌメリ
- 手あか

次のものは中性の洗剤ですが、製品の用途外ですので、キッチンのお手入れには使用しないでください。

浴室用洗剤　トイレ用洗剤　洗濯用洗剤

②台所まわり用弱アルカリ性洗剤

◆中性洗剤では落ちにくくなった油汚れなどを落とす洗剤です。

適する汚れ……

- 軽い油汚れ
- ひどい油汚れ
- こげつき
- 手あか

出典：キッチン・バス工業会消費者関連委員会「キッチンのお手入れ読本」

③クリームクレンザー

◆洗剤では落ちにくい、こびりついた汚れを落とします。

適する汚れ…… 軽い油汚れ　ひどい油汚れ　こげつき　水あか

④消毒用アルコール

◆キッチンまわりの除菌や掃除の仕上げに。

適する汚れ…… カビ　除菌

⑤台所用漂白剤（スプレータイプ）

◆除菌・漂白と洗浄が同時にできます。

適する汚れ…… ヌメリ　カビ

その他のお手入れ製品

●メラミンスポンジ

水を含ませるだけで、摩擦力で汚れをこすり落とします。

●キッチン用おそうじシート

ひとふきで汚れを落としながらしっかり除菌できます。

出典：キッチン・バス工業会消費者関連委員会「キッチンのお手入れ読本」

地球に安全なエコロジー・クリーンの一例

● 野菜クズ・果物の芯

ステンレスのシンクを磨き上げるのにレモンや柑橘類は効果的です。また、大根などにクレンザーをつけて軽くこすれば、ステンレスをキズつけずに汚れを落とすこともできます。

● 古い電話帳

電話帳の紙を破いてフライパンやお皿の油汚れを拭き取っておけば、使用する洗剤も少量で済みます。

● ハッカ

ハッカの結晶や茶碗の水にハッカ油を１～２滴加えたものをキャビネット内に置いておくと、臭い消しと虫除け効果が得られます。また、ひとつまみ程度の結晶を掃除機で吸い込んでから、お部屋の掃除をすると、掃除機独特の廃棄の臭いが消えます。

● 米のとぎ汁

米のとぎ汁は油汚れがよく落ちるので、洗い桶に取っておいて食器洗いに使いましょう。また、ぞうきんを浸して固く絞り、フローリングの床を磨くとツヤが出ます。

● レモンの皮

レモンの絞りカスに塩をつけ、コップなどのガラス製品を磨くとピカピカになります。また、絞りカスや古くなったレモン半分を水に入れ、ふきんと一緒に煮立てると、殺菌・漂白効果があります。

● お茶がら

煮魚の臭いが移ってしまった鍋に、お茶がらと水を入れて10分ほど煮ると脱臭効果があります。また、古くなった日本茶を大さじ１杯ほど入れて電子レンジで１～２分加熱すると、臭いを消してくれます。

● アクリルタワシ

洗剤を使わなくてもコップの茶シブや食器の油汚れ、お風呂の湯あかなどが簡単に落とせる魔法のタワシ。アクリル毛糸を筒状に編んで中にスポンジを入れると使いやすくなります。好みの色で編んでみては？

Ⅱ キッチンの汚れと洗剤

1 汚れの種類

汚れの種類や度合いによって掃除の方法も変わってきます。お掃除を始める前に、まずキッチンの汚れの特徴を知っておきましょう。

1 ほこり

空気中に浮遊するほこりが、静電気等の作用により、キッチンの各部位に付着する場合が多々見受けられます。
油等の汚れと複合すると簡単には落とせなくなります。早めに拭き取るよう心がけましょう。

2 食品汚れ

食品の汁やこぼれた調味料などの汚れ。ついてすぐなら水拭きで簡単にとれますが、放置しておくと器具などの変色や変質を招くこともあります。

3 軽い油汚れ

料理をするときに飛び散った油や油煙の汚れ。ついてすぐなら水拭きでも落とせます。

4 ひどい油汚れ

換気扇などについた厚いゴム状の汚れは、付着した油が長時間空気に触れて酸化し、樹脂化したもの。
洗剤を使う前に、へらなどでこそげ落とさなければ、きれいになりません。

5 こげつき

コンロに吹きこぼれた煮汁や油などが熱によって炭化したもの。
この汚れもへらでこそげ落とすなど、物理的な力を加えないと落ちません。

6 ヌメリ

細菌やカビなどの微生物が増殖して、かたまりになったものです。こまめに汚れを落として栄養源を絶ちましょう。

出典：TOTO㈱ ホームページより内容抜粋

7 カビ

カウンターと壁などの境目に使われるシリコンシール材には、カビなどの微生物が発生し、黒ずみとして残ることが多い。
カビの栄養分である汚れや水分をこまめに拭きとって予防を。

8 水あか・湯あか

水道水に含まれるケイ酸が、次第に蓄積したもの。放置するほどにやっかいな汚れになります。

9 手あか

ステンレス等の金属部に直接手を触れると手に付いた油分がシミ状に付着し、汚れとして残ります。付着後すぐに、柔らかい布でから拭きもしくは水拭きすると落ちますが、付着の都度拭きあげは必要です。

10 もらいさび

器具そのものからではなく、ぬれた缶詰などに発生したさびが、ステンレスやプラスチックなどに付着したもの。ぬれたものの置き忘れに注意してください。

11 メタルマーク

磁器製のコーヒーカップ等の糸底に塗布された釉薬が剥離し、素焼き部分で擦れたスプーン等の金属痕が樹脂等に付着し、黒い筋状に残ります。
金属を溶かす酸性洗剤が一般的ですが、部位によっては使えない場合もあり、素材を痛めない対処が必要です。

12 シール・ヤニ

シール：シールを剥がした後に糊等の接着剤が残り、これを放置すると更にゴミや汚れが付着し、落とすのに手間がかかります。
ヤニ　：ヤニは、タバコの煙に含まれるニコチンやタールが粘液状に凝固した、かなり頑固な汚れです。

出典：TOTO㈱ ホームページより内容抜粋

2 汚れのつき方

汚れのつき方

ひと口に汚れといっても、汚れがつく素材と汚す物質の種類によって、汚れ方は違います。汚れのつき方は主に次のように分類されます。

素材のなかに入り込むほど、汚れは落としづらくなります。汚れを落とすには、洗剤選びがポイントになってきます。

<table>
<tr><th>のっている</th><th colspan="2">くっついている</th><th>入り込んでいる</th></tr>
<tr>
<td>のっている
重力のみの作用
簡単に飛散する

床のホコリなど</td>
<td>吸いついている
静電気や磁力などの
作用で付着

テレビをはじめ
家電など</td>
<td>ベタついている
固まっている
粘性のあるものが
表面についている。
また、乾燥して
固定している

窓の外側の汚れ、
キッチンの汚れ、
浴室の皮脂や垢、
トイレの尿石など</td>
<td>入り込んでいる
液体が中に
入り込んだ状態

トイレの床
壁の尿ハネなど
生える
カビなどの微生物が
入り込んだ状態

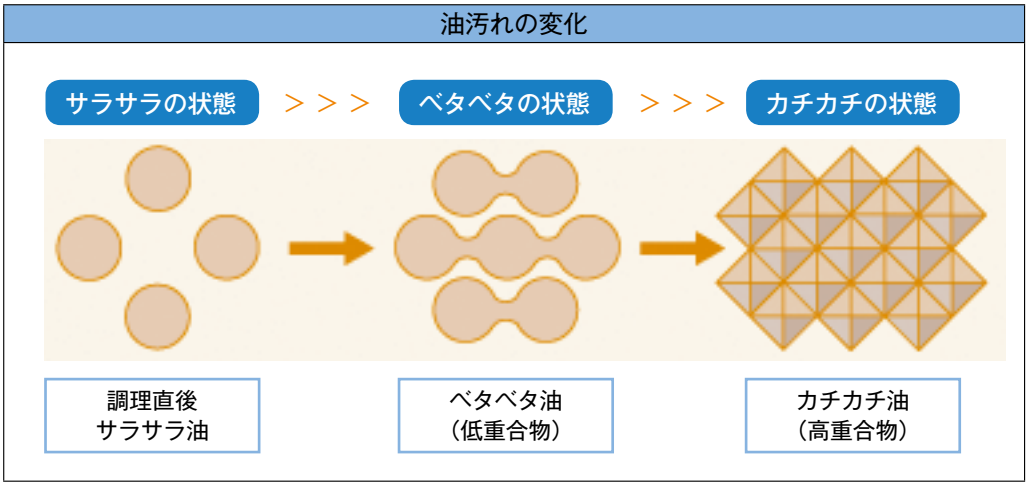
室内窓パッキン、
浴室のカビなど</td>
</tr>
</table>

出典：ライオン㈱ ホームページ

油・こげ汚れについて

油汚れは油を使う火のまわりだけではなく、キッチン全体に及んでいます。これは、調理時に油がオイルミスト（油を含んだ蒸気）となり、キッチン中に付着してしまうから。油は時間とともにサラサラ油→ベタベタ油→カチカチ油へと変化していき、それとともに汚れも落としづらくなっていきます。

カチカチ油の状態が、いわゆるこげ汚れです。さらに、油汚れの多い換気扇などはほこりも付着し、汚れが大きな固まりとなってしまうので、簡単には落とせなくなってしまいます。

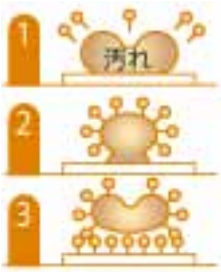
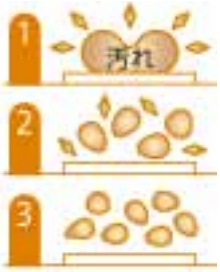
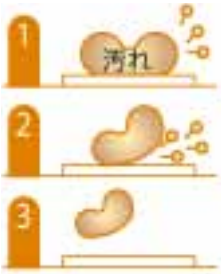


出典：ライオン㈱ ホームページ

3 洗剤が汚れを落とす仕組み

洗剤が汚れを落とすメカニズム

一般的に、住まいで使用される洗剤には、界面活性剤、アルカリ剤、酸剤、キレート剤、漂白剤、溶剤、研磨材などが含まれています。汚れを落とすプロセスはその成分によって違い、汚れの種類や材質によってこの成分を使い分けます。各成分が汚れを落とすプロセスは次のとおりです。

界面活性剤	アルカリ剤・酸剤 キレート剤・漂白剤	溶剤	研磨材
汚れに浸透して乳化分散させて汚れをとり除きます	化学反応によって汚れを分解し、とり除きます	汚れを溶かしたり膨潤させたりして汚れをとり除きます	物理的な力によって汚れをはがしてとり除きます
			

時間とともに油が結合し、落としにくいカチカチ油になっていきます。

出典：ライオン㈱ ホームページ

Ⅲ キッチン汚れのお手入れ方法

1 汚れの種類とお手入れ時の使用洗剤

キッチンには、前述の通り主に 12 種類の汚れがあり、その状態や程度によってお手入れの方法も違ってきます。
汚れを見つけたら、「どんな汚れか」を見極め、適切な洗剤を選択しお手入れを行いましょう。ここでは、汚れの種類によるお手入れ方法と使用する洗剤の種類を一覧でご紹介します。

※部位別のお手入れ方法の詳細は、後記の『主要部位別一覧表』をご参照ください。

汚れの種類	主な発生部位	原因	お手入れ方法	使用洗剤分類
ほこり	・キッチン上部 ・電化製品	空中に浮遊しているチリ。多くは砂や土、綿埃等で花粉やカビの胞子も含まれます。	落ちてきたほこりは、軽くのっているだけなので、水拭き・から拭きで簡単に落とせます。目立たなくても１日１回はカウンターや電化製品の上などを拭きましょう。	※洗剤は不使用 （水拭き・から拭き）
食品汚れ	・カウンター ・シンク ・排水口	食品の残りカスや垂れた調味料を、そのまま放置したことでできたもの。	ついてすぐなら水拭きで落とせます。カウンターは放置しておくと材質によっては変色する場合がありますのでこまめに汚れを取り除いてください。なお、表面をコーティングされたシンクは使用できる洗剤が限られます。また、シンクを含むステンレスは錆が出る可能性があるので塩素系ヌメリ取り剤は使用禁止。	台所用中性洗剤
軽い油汚れ	・コンロまわり ・レンジフード ・キッチンパネル	調理するとき飛び散った油や油煙などの「油」が原因の汚れ。	ついてすぐなら水拭きで落とせますが数日経つと熱いお湯で拭いたり、台所用中性洗剤を使わないと落ちにくくなります。	台所用中性洗剤
ひどい油汚れ	・コンロまわり ・レンジフード ・キッチンパネル	べっとりと厚く固まった汚れは、付着した油が長時間空気に触れて、酸化、樹脂化したもの。	さらに放置し、こびりついてしまったひどい油汚れは、洗剤を使う前に割り箸などでこそげ落とします。併せて、取り外せる部品は、台所まわり用弱アルカリ性洗剤をスプレーして、汚れが浮いてきたところをスポンジや歯ブラシなどで擦り落とします。表面をフッ素コーティングしている場合、酸、アルカリ洗剤を使用した場合、表面が剥離する恐れがありますので使用しないでください。	台所まわり用 弱アルカリ性洗剤

汚れの種類	主な発生部位	原因	お手入れ方法	使用洗剤分類
 こげつき	・コンロ廻り	吹きこぼれた煮汁や油などが熱によって炭化したもの。	汚れが焼き付いて真っ黒になってしまっている状態なので、台所用中性洗剤で擦ってもなかなか落ちません。歯ブラシなどにクリームクレンザーをつけてこそげ落とします。シンクと同様に表面をコーティングされたものは研磨剤を含まない洗剤をご使用ください。	クリームクレンザー
 ヌメリ	・排水口廻り	残さい等のゴミが長時間滞留する事により腐敗が生じ、ヌメリを発生させる。	気付いたら、台所用中性洗剤で洗い落としてください。頑固な汚れは歯ブラシ等で擦り落とし、ひどい汚れはスプレー式の台所用漂白剤をかけ放置後、ヌルつきがなくなるまで充分に水で洗い流します。塩素系ヌメリ取り剤は腐食の原因になるので使用禁止。	台所用中性洗剤 台所用漂白剤
 カビ	・キッチン全体	適度な湿気と温度により至る所に発生するカビは、特に白色系のシリコンシールにカビが黒ずみとして残ることが多い。	調理後はしっかり水気を拭き取り、必ず換気します。カビが発生したら、カビの胞子を飛び散らさないように台所用漂白剤で除去し、消毒用エタノールを布に含ませて拭くか、スプレーやペーパータオルで拭き取り、ポリ袋に包んで捨ててください。	台所用中性洗剤 台所用漂白剤 消毒用エタノール
 水あか・湯あか	・シンク ・水栓カラン	水道水に含まれるケイ酸が次第に蓄積したもの。放置するほどにやっかいな汚れになります。	夕食の後かたづけ後に、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、水で流した後、から拭きで仕上げます。取れない場合は、スポンジや歯ブラシにクリームクレンザーをつけ擦り落としてください。なお、表面をコーティングされたシンクにはクレンザーの使用はできませんのでご注意ください。	台所用中性洗剤 クリームクレンザー
 手あか	・カウンター ・キッチン扉 ・レンジフード	手についた油分がステンレス等の金属板表面に付着すると、くすんだ様に曇りが残る。	手あかに気付いたら、都度柔らかい布でから拭きしてください。頑固な手あかはスポンジ等に台所用中性洗剤を含ませ軽く擦り落とします。仕上げは乾いた布でから拭き仕上げ。また、メラミンスポンジでも同様の効果があります。	台所用中性洗剤 もしくは ※洗剤は不使用
 もらいさび	・シンク ・カウンター	濡れたままの包丁や缶、瓶のフタ、金属タワシなどを長時間置いたためサビが発生し、それがステンレスに付着したもの。	放置すると取れなくなり、穴が空き水漏れしますので､気が付いたらできるだけ早く、クリームクレンザーで擦り落とします。なお、表面をコーティングされたシンクにはクレンザーの使用できませんのでご注意ください。	クリームクレンザー
 メタルマーク	・樹脂シンク ・樹脂 カウンター	磁器の素焼き部分が金属と擦り合わさり、黒い筋状に跡が残ったもの。	メタルマークは金属痕ですので、水や台所用中性洗剤では落ちません。お手入れにはメラミンスポンジに水をつけ軽く絞って擦り落としてください。その後、水洗い、から拭きの順序で仕上げます。くれぐれも樹脂には酸性の強い洗剤は使用しないでください。	※洗剤は不使用 （メラミンスポンジ）
 シール・ヤニ	・キャビネット ・扉	シールを剥がした後に糊等の接着剤が残り、これを放置すると更にゴミや汚れが付着し、落とすのに手間がかかる。	基本的にはぬるま湯で希釈（薄める）した台所用中性洗剤で拭き上げ、から拭きで仕上げてください。	台所用中性洗剤

2 基本のお手入れ用品

そろえておきたい
基本のお手入れ用品

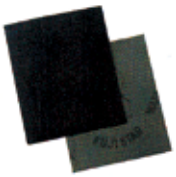
効率よくスムーズにお手入れをするために、
また、手荒れやケガを防ぐために必要なお手入れ道具をご紹介します。
洗剤は、その性質により汚れ落としの能力が違いますが、
基本的にはキッチンにも、手にも比較的やさしい中性洗剤がオススメ。
それぞれの洗剤に記載されている取扱説明書や注意表示に従い、
用法・用量などを守って、ご使用ください。

お手入れ道具

ゴム手袋
洗剤による手荒れ、ケガを防ぐためにオススメです。

ポリ手袋（使い捨て）
汚れのひどい場所のお手入れに。薄手なので細かい作業にも適しています。

軍手
ケガの防止に。軍手自体をぞうきんとして使うこともできます。



サンドペーパー（耐水性）
人工大理石の水アカのこびり付きなどをこすり取ります。（＃400）

ゴーグル
高い場所のお手入れ時、洗剤などが目に入るのを防ぎます。

マスク
塩素系洗剤やエタノールを使う時に使いましょう。

スポンジ
シンク用、加熱機器用と使い分けましょう。

ぞうきん／タオル
古いタオルや古Tシャツを使い回し。汚れたら漂白・除菌しましょう。

古歯ブラシ
スポンジでは磨きにくい細かい部分の汚れを落とします。

竹串／綿棒
細かい部分の汚れを落とします。

排水ブラシ
排水管のお手入れに。ただしワイヤータイプはホースを傷つけてしまうので、お使いにならないでください。

古新聞紙
きつい油汚れを拭き取り、なるべく下水に流さないようにしましょう。

古ストッキング
水栓など金具類の仕上げに使うと光沢感が増します。

ペーパータオル
湿布法でのお手入れに使います。

ドライバー
ネジの取り付けや取り外しに使用。プラスとマイナスを大小セットで。

タワシ
天然素材・ナイロン・プラスチック・アクリルなどがあります。

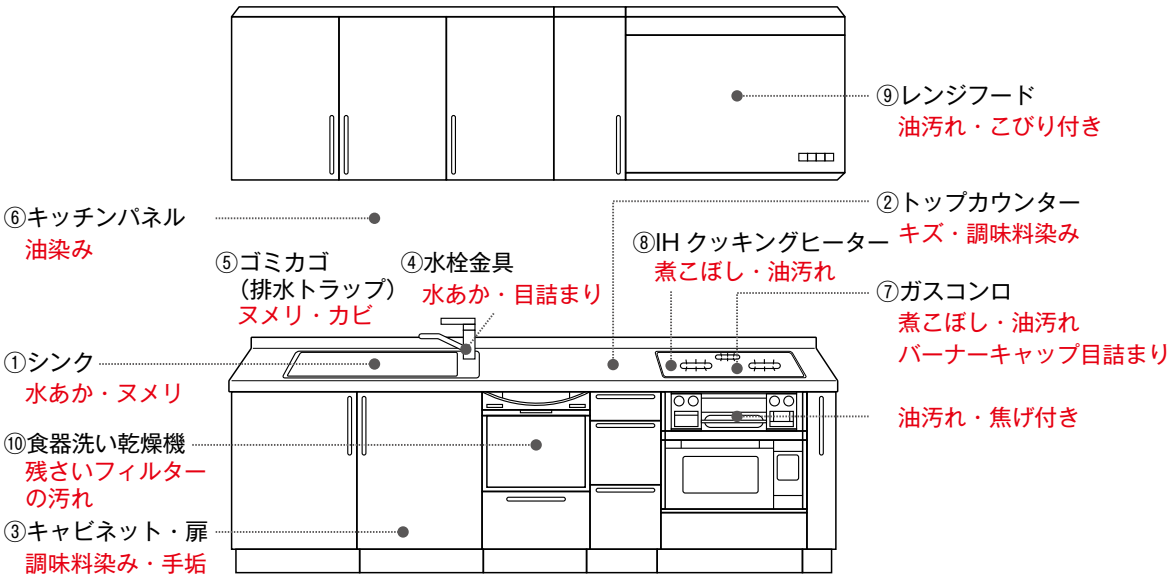
ガス用ブラシ
コンロのこげつきやバーナーキャップの目詰まりなどに使います。

ラバーカップ
排水パイプのゴミ詰まり解消に。

ヘラ
汚れをこそげ落とす時に。不要なクレジットカードでも代用できます。

出典：クリナップ㈱『ぴかぴか読本　キッチン編』

3 キッチン各部の主な汚れ



①シンク…… 水はねによる水あかの付着
食材や洗剤の飛び散りによるヌメリの発生

②トップカウンター…… 調味料などの染み
カウンターのキズ

③キャビネット・扉…… キャビネット内の調味料の染み
扉や取手についた汚れや手あか

④水栓金具…… 水滴がシミ状に残る水あか
吐水口やシャワーヘッドの目詰まり

⑤ゴミカゴ（排水トラップ）…… 食材ゴミから発生するヌメリやカビ

⑥キッチンパネル…… 水拭きでとれない汚れ
固まった油染み

⑦ガスコンロ…… 煮こぼしやしつこい油汚れ
バーナーキャップの目詰まりや汚れ

⑧ IH クッキングヒーター…… 煮こぼしやしつこい油汚れ

⑨レンジフード…… グリスフィルターにこびり付いた油汚れやファンの汚れ

⑩食器洗い乾燥機…… 庫内に残る食品等の汚れ
残さいフィルターの汚れ

※部位別のお手入れ方法の詳細は、後記の「主要部位別一覧表」をご参照ください。

お手入れの際に注意すべき事項！！！

▼お手入れの際は、必ず安全のために手袋を使いましょう。（ゴム手袋・軍手等、状況に応じて使い分けて下さい）

▼ガスコンロや IH クッキングヒーター等の加熱機器お手入れの際は、必ず機器が冷めてから始めて下さい。

▼ガス機器をお手入れの際は、必ずガス栓を閉めてから始めて下さい。誤って点火すると大事故につながる恐れがあります。

▼中性洗剤等の洗剤は薄めて使用するのが原則です。特別の場合を除き薄めて使用しましょう。
一覧の中に記載されている『希釈』とは「薄める」という意味です。

▼中性洗剤等の洗剤を使用した場合は、必ず水拭き→から拭きで仕上げて下さい。

1 シンク

排水口のヌメリ取り剤（塩素系）使用にご注意！！→塩素系のヌメリ取り剤は、水や湿気に反応して発生するガスがステンレスなどの金属部品を腐食させる恐れがあります。**使用しないことを原則としてください。**一部、非塩素系のヌメリ取り剤もあります。必ず洗剤の取扱説明書を確認ください。

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤				
				食品汚れ（食器洗浄同等レベル）	軽い油汚れ（サラサラレベル）	カビ・ヌメリ（除菌・ニオイ含む）	水あか・湯あか・もらいさび（メタルマーク）
《金属》 ステンレスシンク（SUS304 ／ 430他）	ステンレス-1（コーティングなし）	◆水滴の痕や水あか汚れが残りやすい。 ◆塩素イオン（塩分・漂白剤・塩素系ヌメリ取り剤）や濡れた金属と長い時間接触するとさび（もらいさび）の原因となる。 ！粒子の粗い磨き粉や研磨剤つきのスポンジは表面を傷つけるおそれがあるので使用不可。	お手入れポイント	◆都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、水で洗剤を流し、布巾等で水滴を拭き取る。	◆早期の軽い油汚れは台所用中性洗剤で落とす。お手入れの後は水で洗い流し、布巾等で水滴を拭き取る。	◆毎日のお手入れは台所用中性洗剤①。 頑固な汚れは台所用漂白剤②で除去し、消毒用エタノールを布に含ませて拭き取る。 ！塩素系ヌメリ取り剤は上記注意事項に準じ基本的には使用しない。	◆毎日のお手入れは台所用中性洗剤①。 水あか・湯あか・もらいさび等に気付いたら、スポンジや歯ブラシにクリームクレンザー②をつけて擦り落とす。 お手入れの後は水で洗い落としから拭きで仕上げる。 ▲18頁の裏技1を参照
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤	台所用中性洗剤	①台所用中性洗剤 ②台所用漂白剤	①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー
	ステンレス-2（コーティングあり）	◆汚れや水あかが付きにくくお手入れが楽。 ！クレンザー等の研磨剤入りクリーナーや金属タワシは表面の塗装を傷つけるため使用不可。 ！ 酸、アルカリ洗剤を使用した場合コーティングが剥離する恐れがあるので使用不可。	お手入れポイント	◆都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、水で洗剤を流し、布巾等で水滴を拭き取る。	◆早期の軽い油汚れは台所用中性洗剤で落とす。 お手入れの後は水で洗い流し、布巾等で水滴を拭き取る。	◆研磨材入りのクリーナー（クレンザーなど）はコーティングを傷つけるおそれがあるので使用しない。 お手入れは基本的に台所用中性洗剤でのみ行う。 ！塩素系ヌメリ取り剤は上記注意事項に準じ基本的には使用しない。	
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤	台所用中性洗剤	台所用中性洗剤	
《樹脂》 人工大理石シンク	アクリル系樹脂	◆加熱した調理器具等を直接置くと変色したり、醤油・ソース等の調味料を長時間放置すると染み込むおそれがある。また、重い物を落とすと割れの原因となる。	お手入れポイント	◆都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、水で洗剤を流し、布巾等で水滴を拭き取る。	◆早期の軽い油汚れは台所用中性洗剤で落とす。 お手入れの後は水で洗い流し、布巾等で水滴を拭き取る。	◆台所用中性洗剤①で毎日こまめにこすり洗いする。落ちにくくなった汚れは台所用漂白剤②で除去し、消毒用エタノールを布に含ませ、拭き取る。	◆水あかや湯あかは台所用中性洗剤で毎日こまめにこすり洗いする。 もらいさび・メタルマークはメラミンスポンジに水をつけ軽く絞り、軽く擦り落とす。 その後水洗いし、から拭きで仕上げる。 ▲それでも落ちない頑固な水あかは18頁の裏技2を参照
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤	台所用中性洗剤	①台所用中性洗剤 ②台所用漂白剤	台所用中性洗剤
《ホーロー》 ホーローシンク	鋳物ホーロー	◆一定方向からの衝撃に対して弱く、ヒビ等からさびが生ずる事もある。	お手入れポイント	◆都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、水で洗剤を流し、布巾等で水滴を拭き取る。	◆早期の軽い油汚れは台所用中性洗剤で落とす。 お手入れの後は水で洗い流し、布巾等で水滴を拭き取る。	◆台所用中性洗剤①で毎日こまめにこすり洗いする。 落ちにくくなった汚れは台所用漂白剤②で除去し、消毒用エタノールを布に含ませ、拭き取る。	◆水あかや湯あかは台所用中性洗剤で毎日こまめにこすり洗いする。 もらいさび・メタルマークはメラミンスポンジに水をつけ軽く絞り、軽く擦り落とす。 その後水洗いし、から拭きで仕上げる。
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤	台所用中性洗剤	①台所用中性洗剤 ②台所用漂白剤	台所用中性洗剤

裏技1

ステンレスシンクの水あかや湯あかはクエン酸のパワーでキレイに！！→ステンレスシンクに残る水あかや湯あかには〈クエン酸〉が良く効きます。洗剤メーカーから発売されている台所用中性洗剤でも、特にこの〈クエン酸〉の成分が含まれたものは、水あかや湯あかを溶かしきれいに仕上がります。（それでも落ちないしつこい水あか・湯あかは表面コーティングされていないステンレスシンクに限りクリームクレンザーで処理）

出典：花王㈱ ホームページ

裏技2

樹脂シンクに残った頑固な水あかや湯あかには意外な道具が効果的→長い期間放置した水あかや湯あかは、頑固に樹脂の表面に積み重なって残ってしまいます。こんな時、不要になったクレジットカード等の薄堅いプラスティックが効果的な汚れ落としの道具となります。こそげ取るように落としたら、最後は擦り跡が残らないようコンパウンドで慣らします。（写真）

出典：クリナップ㈱『ぴかぴか読本　キッチン編』

2 トップカウンター

熱い油鍋や沸騰したやかん等を直接置かないで！！→ステンレスも人工大理石も熱には強い素材ですが、美しい質感を保持し、カウンター裏面の補強部材を痛めないためにも、熱いものを直接カウンターの上に置かないでください。また同様の理由で、硬いものを落とさないよう注意して下さい。

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤					
				食品汚れ（食器洗浄同等レベル）	軽い油汚れ（サラサラレベル）	こげつき（煮こぼれ等）	カビ（酵母除菌・ニオイ）	水あか・湯あか・もらいさび（メタルマーク）
《金属》 ステンレス トップ （ヘアライン） （コイニング） （サイドエンボス） （NO4）	ステンレス -1（コーティングなし）	◆水滴の痕や水あか汚れが残りやすい。 ◆塩素イオン（塩分・漂白剤・塩素系ヌメリ取り剤）や濡れた金属と長い時間接触するとさび（もらいさび）の原因となる。 ！粒子の粗い磨き粉や研磨剤つきのスポンジは表面の塗装を傷つけるおそれがあるので使用不可。	お手入れポイント	◆都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。	◆早期の軽い油汚れは台所用中性洗剤で落とす。 お手入れの後は水で洗い流し、布巾等で水滴を拭き取る。	◆極力温かいうちに熱めの湯で拭き取るか台所用中性洗剤①で落とす。 落ちにくくなった汚れはクリームクレンザー②で落とす。 お手入れの後は濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。	◆毎日のお手入れは台所用中性洗剤①。 頑固な汚れは台所用漂白剤②で除去し、消毒用エタノールを布に含ませて、拭き取る。 ！塩素系ヌメリ取り剤はシンク部注意事項に準じ基本的には使用しない。	◆毎日のお手入れは台所用中性洗剤①。 水あか・湯あか・もらいさび等に気付いたらスポンジや歯ブラシにクリームクレンザー②をつけて擦り落とす。 お手入れの後は水で洗い落とし、から拭きで仕上げる。
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤	台所用中性洗剤	①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー	①台所用中性洗剤 ②台所用漂白剤	①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー
	ステンレス -2（コーティングあり）	◆汚れや水あかが付きにくくお手入れが楽。 ！クレンザー等の研磨剤入りクリーナーや金属タワシは表面の塗装を傷つけるため使用不可。 ！酸、アルカリ洗剤を使用した場合コーティングが剥離する恐れがあるので使用不可。	お手入れポイント	◆都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。	◆早期の軽い油汚れは台所用中性洗剤で落とす。 お手入れの後は水で洗い流し、布巾等で水滴を拭き取る。	◆極力温かいうちに熱めの湯で拭き取るか台所用中性洗剤①で落とす。 落ちにくくなった汚れは住宅用弱アルカリ性洗剤②で落とす。お手入れの後は濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。	◆研磨材入りのクリーナー（クレンザーなど）はコーティングを傷つけるおそれがあるので使用しない。お手入れは基本的に台所用中性洗剤でのみ行う。 ！塩素系ヌメリ取り剤はシンク部注意事項に準じ基本的には使用しない。 ▲もらいさびが発生した場合は、18頁の裏技1と同様の対応。	
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤	台所用中性洗剤	①台所用中性洗剤 ②住宅用弱アルカリ性洗剤	台所用中性洗剤	
《樹脂》 人工大理石 トップ メラミン トップ	アクリル系樹脂 ポリエステル系樹脂 エポキシ系樹脂	◆加熱した調理器具等を直接置くと変色するおそれがある。 また、重い物を落とすと割れの原因となる。特にポリエステル系樹脂は紫外線で変色を起こしやすい。	お手入れポイント	◆都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。	◆早期の軽い油汚れは台所用中性洗剤で落とす。 お手入れの後は水で洗い流し、布巾等で水滴を拭き取る。	◆極力温かいうちに熱めの湯で拭き取るか台所用中性洗剤①で落とす。 落ちにくくなった汚れはクリームクレンザー②で落とす。 お手入れの後は濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。	◆台所用中性洗剤①で毎日こまめにこすり洗いする。 落ちにくくなった汚れは台所用漂白剤②で除去し、消毒用エタノールを布に含ませて拭き取る。	◆水あかや湯あかは台所用中性洗剤で毎日こまめにこすり洗いする。 もらいさび・メタルマークはメラミンスポンジに水をつけ軽く絞り、軽く擦り落とす。 その後水洗いし、から拭きで仕上げる。
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤	台所用中性洗剤	①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー	①台所用中性洗剤 ②台所用漂白剤	台所用中性洗剤
	メラミン樹脂（ポストフォーム）	◆加熱した調理器具を直接置くと変色するおそれがある。 傷がついた場合の補修（メンテナンス）は不可。	お手入れポイント	◆都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。	◆早期の軽い油汚れは台所用中性洗剤で落とす。 お手入れの後は水で洗い流し、布巾等で水滴を拭き取る。	◆早期は台所用中性洗剤で落とす。 お手入れの後は水で十分に洗剤分を拭き取り、から拭きで仕上げる。おちにくくなった汚れはメラミンスポンジで擦り落とす。		
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤	台所用中性洗剤	台所用中性洗剤		

2 トップカウンター

熱い油鍋や沸騰したやかん等を直接置かないで！！
→ステンレスも人工大理石も熱には強い素材ですが、美しい質感を保持し、カウンター裏面の補強部材を痛めないためにも、熱いものを直接カウンターの上に置かないでください。また同様の理由で、硬いものを落とさないよう注意して下さい。

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤					
				食品汚れ（食器洗浄同等レベル）	軽い油汚れ（サラサラレベル）	こげつき（煮こぼれ等）	カビ（酵母除菌・ニオイ）	水あか・湯あか・もらいさび（メタルマーク）
《木製》 突き板トップ	ウレタン塗装	◆他の素材より、こまめに手入れの必要がある。使用都度の拭き掃除は必要。 ！研磨スポンジやクレンザーなどは傷付ける恐れがあるので使用不可。	お手入れポイント	◆都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。	◆早期の軽い油汚れは台所用中性洗剤で落とす。 お手入れの後は水で洗い流し、布巾等で水滴を拭き取る。	◆ぬるま湯で希釈（薄める）した台所用中性洗剤で拭き上げ、から拭きで仕上げる。		◆水（湯）拭きのあと、手早くから拭きで仕上げる。 ！洗剤は使用しない。
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤	台所用中性洗剤	台所用中性洗剤		
《石製》 天然石トップ	御影石（コーティング仕上げ）	◆天然石は、水や汚れが染み込み易く、定期的にコーティングの必要がある。	お手入れポイント	◆都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げ、から拭きで仕上げる。	◆早期の軽い油汚れは台所用中性洗剤で落とす。 お手入れの後は水で洗い流し、布巾等で水滴を拭き取る。	◆極力温かいうちに熱めの湯で拭き取るか台所用中性洗剤①で落とす。 落ちにくくなった汚れはクリームクレンザー②で落とす。 お手入れの後は濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。	◆毎日のお手入れは台所用中性洗剤①。 頑固な汚れは台所用漂白剤②で除去し、消毒用エタノールを布に含ませて拭き取る。 ！塩素系ヌメリ取り剤はシンク部注意事項に準じ基本的には使用しない。	◆毎日のお手入れは台所用中性洗剤①。水あか・湯あか・もらいさび等に気付いたら、スポンジや歯ブラシにクリームクレンザー②をつけて擦り落とす。 お手入れの後は水で洗い落とし、から拭きで仕上げる。
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤	台所用中性洗剤	①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー	①台所用中性洗剤 ②台所用漂白剤	①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー

裏技1

人工大理石トップに傷がついてしまったら？？
全ての人工大理石トップに対応できるわけではありませんが、特別なコーティング（表面光沢等）のないアクリル系樹脂の大理石トップでは小さく浅い傷に対して下記の方法で補修が可能です。→ 乾式サンドペーパー（#400程度）を使って補修可能。当て木に巻いて長手方向に研磨します。その際、一定方向になるよう添え木を当てると作業もしやすく、仕上がりがキレイです。（写真）　出典：クリナップ㈱『びかびか読本　キッチン編』

3 キャビネット（本体）

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤				
				食品汚れ（食器洗浄同等レベル）	軽い油汚れ（サラサラレベル）	こげつき（煮こぼれ等）	カビ・ヌメリ（酵母除菌・ニオイ）	水あか・湯あか・もらいさび（メタルマーク）
《木製》 木製キャビネット	化粧シート貼り（FF 化粧紙）（オレフィンシート）（DAP 化粧紙）（シリコンシート）	◆ FF 化粧紙を除き、耐熱性 / 耐水性 / 耐候性に優れている。ポリエステル化粧合板と比較してお手入れは楽。	お手入れポイント	◆都度、ぬるま湯で希釈（薄める）した台所用中性洗剤で拭き上げた後、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。		◆早期は台所用中性洗剤①で落とす。落ちにくい汚れは、台所まわり用弱アルカリ性洗剤（研磨剤を含まないキッチンクリーナー）②で落とす。お手入れの後は濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。	
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤		①台所用中性洗剤 ②台所まわり用弱アルカリ性洗剤		
	メラミン樹脂（低圧メラミン）（高圧メラミン）	◆比較的表面硬度が高く、傷が付きにくい。耐汚染性 / 磨耗性 / 耐熱性に優れる。	お手入れポイント	◆都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。	◆早期は台所用中性洗剤①で落とす。落ちにくい汚れは、台所まわり用弱アルカリ洗剤（研磨剤を含まないキッチンクリーナー）②で落とす。お手入れの後は水で洗い流し、布巾等で水滴を拭き取る。			
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤	①台所用中性洗剤 ②台所まわり用弱アルカリ性洗剤			
《金属》 ステンレスキャビネット アルミキャビネット	ステンレス -1（コーティングなし）	◆水滴の痕や水あか汚れが残りやすい。 ◆塩素イオン（塩分・漂白剤・塩素系ヌメリ取り剤）や濡れた金属と長い時間接触するとさび（もらいさび）の原因となる。	お手入れポイント	◆都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。		◆早期は台所用中性洗剤①で落とす。落ちにくい汚れは、住宅用弱アルカリ性洗剤（研磨剤を含まないキッチンクリーナー）②で落とす。お手入れの後は濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。	
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤		①台所用中性洗剤 ②台所まわり用弱アルカリ性洗剤		
	アルミニウム（アルミ合金）	◆アルミの耐食性 / 耐磨耗性の弱点を補強。陽極酸化皮膜を生成し、防食能力が高い。 ！クレンザー等の磨き粉や金属たわしは表面の塗装を傷つけるため使用しない。	お手入れポイント	◆都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。		◆早期は台所用中性洗剤①で落とす。落ちにくい汚れは、住宅用弱アルカリ性洗剤（研磨剤を含まないキッチンクリーナー）②で落とす。お手入れの後は濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。	
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤		①台所用中性洗剤 ②台所まわり用弱アルカリ性洗剤		
《ホーロー》 ホーローキャビネット	鋼板ホーロー	◆耐水性 / 耐候性 / 耐薬品性 / 耐熱性 / 耐傷性 / 耐湿性に優れている。	お手入れポイント	◆都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。		◆早期は台所用中性洗剤①で落とす。落ちにくい汚れはクリームクレンザー②で落とす。お手入れの後は濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。		◆スポンジや歯ブラシにクリームクレンザーを付けて擦り落す。お手入れの後は水で洗い落とし、から拭きで仕上げる。
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤		①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー		クリームクレンザー

3 キャビネット（扉）

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤					
				食品汚れ（食器洗浄同等レベル）	軽い油汚れ（サラサラレベル）	ひどい油汚れ（油煙等）（ベタベタ・カチカチレベル）	もらいさび（金属・ホーロー扉）	シール・ヤニ
《木製》 木製扉	突き板 天然木 （ウレタン塗装） （ウレタンエナメル塗装）	◆他の素材と比較すると耐熱性 / 耐水性 / 耐久性は劣る。傷がつくと補修が難しい。 ！粒子の粗い磨き粉や研磨剤つきのスポンジは表面の塗装を傷つけるおそれがあるので使用不可。	お手入れポイント	◆都度、ぬるま湯で希釈（薄める）した台所用中性洗剤で拭き上げた後、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。			◆もらいさびの発生なし	◆ぬるま湯で希釈（薄める）した台所用中性洗剤で拭き上げ、から拭きで仕上げる。
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤				台所用中性洗剤
	化粧シート貼り （FF 化粧紙） （オレフィンシート） （DAP 化粧紙） （シリコンシート） （アクリル UV） （PET シート） （ウレタン塗装シート）	◆ FF 化粧紙を除き、比較的表面硬度が高く、耐熱性 / 耐水性 / 耐候性に優れている。比較的お手入れは楽。	お手入れポイント	◆都度、ぬるま湯で希釈（薄める）した台所用中性洗剤で拭き上げた後、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。			◆もらいさびの発生なし	◆ぬるま湯で希釈（薄める）した台所用中性洗剤で拭き上げ、から拭きで仕上げる。
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤				台所用中性洗剤
	ウレタン樹脂 メラミン樹脂 （低圧メラミン） （高圧メラミン）	◆表面硬度が高く、傷が付きにくい。耐汚染性 / 磨耗性 / 耐熱性に優れる。	お手入れポイント	◆都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げ、から拭きを行う。			◆もらいさびの発生なし	◆都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤				台所用中性洗剤
《金属》 ステンレス扉	ステンレス -2 （コーティング有り）	◆水滴の痕や水あか汚れが残りやすい。 ◆塩素イオン（塩分・漂白剤・塩素系ヌメリ取り剤）や濡れた金属と長い時間接触するとさび（もらいさび）の原因となる。 ！材質自体への腐食を避けるため、もらいさびに気付いたら直ちに処置する。	お手入れポイント	◆早期は台所用中性洗剤①で落とす。落ちにくい汚れは、台所まわり用弱アルカリ性洗剤（研磨剤を含まないキッチンクリナー）②で落とす。お手入れの後は濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。 ！表面をコーティングされているので、研磨剤を含まない洗剤をご使用ください。				
			使用洗剤種類	①台所用中性洗剤 ②台所まわり用弱アルカリ性洗剤				
《ホーロー》 ホーロー扉	鋼板ホーロー	◆耐水性 / 耐候性 / 耐薬品性 / 耐熱性 / 耐傷性 / 耐湿性に優れている。 ◆角、アール部は平面より衝撃に弱い。	お手入れポイント	◆都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げ、から拭きを行う。		◆早期は台所用中性洗剤①で落とす。落ちにくい汚れはクリームクレンザー②で落とす。お手入れの後は濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。		
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤		①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー		

3キャビネット（扉）

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤					
				食品汚れ（食器洗浄同等レベル）	軽い油汚れ（サラサラレベル）	ひどい油汚れ（油煙等）（ベタベタ・カチカチレベル）	もらいさび（金属・ホーロー扉）	シール・ヤニ
《セラミック》 セラミック扉	ハイドロセラミック	◆表面親水化技術により低汚染性／防水性／耐久性に優れている。	お手入れポイント	◆都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げ、から拭きを行う。			◆もらいさびの発生なし	◆都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤				台所用中性洗剤
《ガラス》 ガラス扉	強化ガラス	◆耐水性／耐候性／耐薬品性に優れている。反面衝撃に弱く、物をぶつけたりすると割れたり、表面を硬いもので擦ると傷が付く。	お手入れポイント	◆都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げ、から拭きを行う。			◆もらいさびの発生なし	◆都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤				台所用中性洗剤

3キャビネット（取手）

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤				
				食品汚れ（手あか等）（食器洗浄同等レベル）	軽い油汚れ（サラサラレベル）	もらいさび（金属・ホーロー扉）	シール・ヤニ
《金属》 アルミダイキャスト 亜鉛ダイキャスト	メッキ仕上げ	◆耐食性の高い素材。 傷がつくと補修が難しい。 ！粒子の粗い磨き粉や研磨剤つきのスポンジは表面の塗装を傷つけるおそれがあるので使用不可。	お手入れポイント	◆水拭きのあと素早くから拭きで仕上げる。	◆ぬるま湯で希釈（薄める）した台所用中性洗剤で拭き上げ、から拭きで仕上げる。		
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤	台所用中性洗剤		
《樹脂》 ABS樹脂 PP（ポリプロピレン）	メッキ仕上げ	◆表面硬度が高く、耐熱性／耐水性／耐候性に優れている。比較的お手入れは楽。 ！樹脂製には酸性の強い洗剤は使用しないでください。 ！粒子の粗い磨き粉や研磨剤つきのスポンジは表面の塗装を傷つけるおそれがあるので使用不可。	お手入れポイント	◆水拭きのあと素早くから拭きで仕上げる。	◆ぬるま湯で希釈（薄める）した台所用中性洗剤で拭き上げ、から拭きで仕上げる。	◆もらいさびの発生なし	◆ぬるま湯で希釈（薄める）した台所用中性洗剤で拭き上げ、から拭きで仕上げる。
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤	台所用中性洗剤		台所用中性洗剤

3 キャビネット（トレー）

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤				
				食品汚れ（手あか等）（食器洗浄同等レベル）	軽い油汚れ（サラサラレベル）	もらいさび（金属・ホーロー扉）	シール・ヤニ
《樹脂》 ABS 樹脂 PP（ポリプロピレン）		◆表面硬度が高く、耐熱性 / 耐水性 / 耐候性に優れている。比較的お手入れは楽。 ！樹脂製には酸性の強い洗剤は使用しないでください。	お手入れポイント	◆都度、ぬるま湯で希釈（薄める）した台所用中性洗剤で拭き上げた後、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。		◆もらいさびの発生なし	◆ぬるま湯で希釈（薄める）した台所用中性洗剤で拭き上げ、から拭きで仕上げる。
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤			台所用中性洗剤
《金属》 金属トレー	ステンレス -1（コーティングなし）	◆水滴の痕や水あか汚れが残りやすい。 ◆塩素イオン（塩分・漂白剤・塩素系ヌメリ取り剤）や濡れた金属と長い時間接触するとさび（もらいさび）の原因となる。	お手入れポイント	◆都度、ぬるま湯で希釈（薄める）した台所用中性洗剤で拭き上げた後、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。			
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤			
《ホーロー》 ホーロートレー	鋼板ホーロー	◆耐水性 / 耐候性 / 耐薬品性 / 耐熱性 / 耐傷性 / 耐湿性に優れている。 ◆角、アール部は平面より衝撃に弱い。	お手入れポイント	◆都度、ぬるま湯で希釈（薄める）した台所用中性洗剤で拭き上げた後、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。		◆スポンジや歯ブラシにクリームクレンザーを付けて擦り落とす。お手入れの後は水で洗い落とし、から拭きで仕上げる。	
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤		クリームクレンザー	

「定期的な点検」 安全・快適にご使用いただくために、定期的に点検をおこなってください。
・キッチンキャビネット内部の配管周り、シャワーホースやその接続部などは、１ヶ月に１回程度定期的な点検をしてください。部品の劣化や磨耗などによって生じる水漏れにより床などを濡らすことがあります。
・吐水口やシャワーヘッド部のストレーナ網やシャワーフェイスは取扱説明書の手順を参考に定期的にゴミ等の清掃をしてください。分解取付の際には部品の紛失等ご注意ください。

4 水栓金具

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤					
				食品汚れ（食器洗浄同等レベル）	軽い油汚れ（サラサラレベル）	こげつき（煮こぼれ等）	カビ・ヌメリ（除菌・ニオイ含む）	水あか・湯あか・もらいさび（メタルマーク）
《金属》 本体銅合金	NiCr メッキ	◆銅に亜鉛、錫等を含んだ合金の表面へニッケルクロムメッキを施している。見た目にも美しく、清潔感がある。 ◆水滴の痕や水あか汚れが残りやすい。酸性 / アルカリ性系、塩素系洗剤等は使わない。 ！金属タワシ、磨き粉等は外観に傷が入る恐れがあるため使用しない。	お手入れポイント	◆柔らかい布やスポンジで水洗いしてから、素早くから拭きで仕上げる。	◆ぬるま湯で希釈（薄める）した中性洗剤で拭き上げ、から拭きで仕上げる。本体付け根等の細かな部分は歯ブラシに歯磨き粉を付けて擦る。 表面を傷つける恐れがあるので強く擦らない。		◆ぬるま湯で希釈（薄める）した中性洗剤で拭き上げ、から拭きで仕上げる。本体付け根等の細かな部分は歯ブラシに歯磨き粉を付けて擦る。 表面を傷つける恐れがあるので強く擦らない。	◆ぬるま湯で希釈（薄める）した中性洗剤で拭き上げ、から拭きで仕上げる。本体付け根等の細かな部分は歯ブラシに歯磨き粉を付けて擦る。 表面を傷つける恐れがあるので強く擦らない。 メッキ面への水あか等の固着防止のため定期的な掃除をする。
			使用洗剤種類		台所用中性洗剤		台所用中性洗剤	台所用中性洗剤
	ABS 樹脂（NiCr メッキ）	◆アクリロニトリルとブタジエンとスチレンを共重合させた熱可塑性樹脂の表面へニッケルクリムメッキを施している。見た目にも美しく、清潔感がある。 ◆水滴の痕や水あか汚れが残りやすい。酸性 / アルカリ性系、塩素系洗剤等は使わない。 ！金属タワシ、磨き粉等は外観に傷が入る恐れがあるため使用しない。 ◆酸性洗剤、シンナー、カビトリ剤、アルカリ性系等の洗剤は器具の樹脂部分を痛めるため使用しない。	お手入れポイント	◆水拭きのあと素早くから拭きで仕上げる。	◆ぬるま湯で希釈（薄める）した中性洗剤で拭き上げ、から拭きで仕上げる。本体付け根等の細かな部分は歯ブラシに歯磨き粉を付けて擦る。 表面を傷つける恐れがあるので強く擦らない。		◆ぬるま湯で希釈（薄める）した中性洗剤で拭き上げ、から拭きで仕上げる。本体付け根等の細かな部分は歯ブラシに歯磨き粉を付けて擦る。 表面を傷つける恐れがあるので強く擦らない。	◆ぬるま湯で希釈（薄める）した中性洗剤で拭き上げ、から拭きで仕上げる。本体付け根等の細かな部分は歯ブラシに歯磨き粉を付けて擦る。 表面を傷つける恐れがあるので強く擦らない。 メッキ面への水あか等の固着防止のため定期的な掃除をする。
			使用洗剤種類		台所用中性洗剤		台所用中性洗剤	
《金属》 操作レバー亜鉛ダイキャスト	NiCr メッキ	◆亜鉛の表面へニッケルクロムメッキを施している。見た目にも美しく、清潔感がある。 ◆水滴の痕や水あか汚れが残りやすい。酸性 / アルカリ性系、塩素系洗剤等は使わない。 ！金属タワシ、磨き粉等は外観に傷が入る恐れがあるため使用しない。	お手入れポイント	◆水拭きのあと素早くから拭きで仕上げる。	◆ぬるま湯で希釈（薄める）した中性洗剤で拭き上げ、乾いた布でから拭きして仕上げる。		◆ぬるま湯で希釈（薄める）した中性洗剤で拭き上げ、乾いた布でから拭きして仕上げる。	
			使用洗剤種類		台所用中性洗剤		台所用中性洗剤	

4 水栓金具

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤					
				食品汚れ（食器洗浄同等レベル）	軽い油汚れ（サラサラレベル）	こげつき（煮こぼれ等）	カビ・ヌメリ（除菌・ニオイ含む）	水あか・湯あか・もらいさび（メタルマーク）
《樹脂》 操作レバー ABS 樹脂	ABS 樹脂 （NiCr メッキ）	◆アクリロニトリルとブタジエンとスチレンを共重合させた熱可塑性樹脂の表面へニッケルクロムメッキを施している。見た目にも美しく、清潔感がある。 ◆水滴の痕や水あか汚れが残りやすい。酸性 / アルカリ性系、塩素系洗剤等は使わない。 ！金属タワシ、磨き粉等は外観に傷が入る恐れがあるため使用しない。	お手入れポイント	◆水拭きのあと素早くから拭きで仕上げる。	◆ぬるま湯で希釈（薄める）した中性洗剤で拭き上げ、乾いた布でから拭きして仕上げる。		◆ぬるま湯で希釈（薄める）した中性洗剤で拭き上げ、乾いた布でから拭きして仕上げる。	
			使用洗剤種類		台所用中性洗剤		台所用中性洗剤	
	ABS 樹脂 （樹脂生地）	◆水滴の痕や水あか汚れが残りやすい。酸性 / アルカリ性系、塩素系洗剤等は使わない。 ◆酸性洗剤、シンナー、アルコール系の洗剤は器具の樹脂部分を痛めるため使用しない。	お手入れポイント	◆水拭きのあと素早くから拭きで仕上げる。	◆ぬるま湯で希釈（薄める）した中性洗剤で拭き上げ、乾いた布でから拭きして仕上げる。		◆ぬるま湯で希釈（薄める）した中性洗剤で拭き上げ、乾いた布でから拭きして仕上げる。	
			使用洗剤種類		台所用中性洗剤		台所用中性洗剤	

5 ゴミカゴ

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点		汚れの種類と推奨洗剤			
				食品汚れ（食器洗浄同等レベル）	カビ・ヌメリ（除菌・ニオイ含む）	水あか・湯あか（メタルマーク）	もらいさび（メタルマーク）
《金属》 ステンレス（SUS304）		◆鉄に10.5%以上のクロムやニッケルを含有した合金。 ◆耐水性・耐熱性・耐汚染性に優れ、さびにくく、お手入れも楽。 ◆見た目も美しく、清潔感がある。 ◆塩素イオン（塩分・漂白剤・塩素系ヌメリ取り剤）や濡れた金属と長い時間接触するとさび（もらいさび）の原因となる。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤①で毎日こまめにこすり洗いする。 こびりついた汚れはクリームクレンザー②で落とす。 お手入れの後は水で洗い落とす。	◆毎日のお手入れは台所用中性洗剤①。頑固な汚れは歯ブラシ等で擦り落とす。 ひどい汚れはスプレー式の台所用漂白剤②をかけて数分放置した後、ヌルつきがなくなるまで充分に水で洗い流す。 ！塩素系ヌメリ取り剤は腐食の原因になるので使用しない。	◆毎日のお手入れは台所用中性洗剤①で落とす。 頑固な汚れはクリームクレンザー②で落とす。 お手入れの後は水で洗い落とす。	◆スポンジや歯ブラシにクリームクレンザーをつけて擦り落とす。 お手入れの後は水で洗い落とす。
			使用洗剤種類	①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー	①台所用中性洗剤 ②台所用漂白剤	①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー	クリームクレンザー
《樹脂》 PP（ポリプロピレン）		◆強度が高く、吸湿性がなく、薬品に強い特色がある。 ◆しかし、染色性が悪く、耐光性がひくい。 ◆熱に弱くひび割れしやすい。 ◆（融点約 140℃）	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤①で毎日こまめにこすり洗いする。 こびりついた汚れはクリームクレンザー②で落とす。 お手入れの後は水で洗い落とす。	◆毎日のお手入れは台所用中性洗剤①。頑固な汚れは歯ブラシ等で擦り落とす。 ひどい汚れはスプレー式の台所用漂白剤②をかけて数分放置した後、ヌルつきがなくなるまで充分に水で洗い流す。	◆毎日のお手入れは台所用中性洗剤①で落とす。 頑固な汚れはクリームクレンザー②で落とす。 お手入れの後は水で洗い落とす。	
			使用洗剤種類	①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー	①台所用中性洗剤 ②台所用漂白剤	①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー	

裏技1

1. ストレーナー（排水口内のゴミ受け）を取り出してクレンザーまたは食器用洗剤をつけ、古い歯ブラシで磨きます。
2. 水でよくすすぎます。菊割れゴムも同様に掃除しましょう。

出典：ライオン㈱ ホームページ

裏技2

ヌメリがついている場合には、スプレータイプの除菌・漂白剤やキッチンのヌメリも取れるスプレータイプのヌメリ・カビ取り剤をスプレーし、数分間放置後、洗い流します。ヌメリを落とした後は、毎日の食器の後片付けの最後に、ストレーナーやシンクまわりにヌメリ予防ができる清潔キープ剤をスプレーしておきましょう。ヌメリの発生が抑えられ、お掃除が楽になります。

出典：ライオン㈱ ホームページ

5 ゴミカゴ（排水トラップ）

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点		汚れの種類と推奨洗剤			
				食品汚れ（食器洗浄同等レベル）	カビ・ヌメリ（除菌・ニオイ含む）	水あか・湯あか（メタルマーク）	もらいさび（メタルマーク）
《金属》 ステンレス（SUS304）		◆鉄に10.5%以上のクロムやニッケルを含有した合金。 ◆耐水性・耐熱性・耐汚染性に優れ、さびにくく、お手入れも楽。 ◆見た目も美しく、清潔感がある。 ◆塩素イオン（塩分・漂白剤・塩素系ヌメリ取り剤）や濡れた金属と長い時間接触するとさび（もらいさび）の原因となる。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤①で毎日こまめにこすり洗いする。 こびりついた汚れはクリームクレンザー②で落とす。 お手入れの後は水で洗い落とす。	◆毎日のお手入れは台所用中性洗剤①。頑固な汚れは歯ブラシ等で擦り落とす。 ひどい汚れはスプレー式の台所用漂白剤②をかけて数分放置した後、ヌルつきがなくなるまで充分に水で洗い流す。 ！塩素系ヌメリ取り剤は腐食の原因になるので使用しない。	◆毎日のお手入れは台所用中性洗剤①で落とす。 頑固な汚れはクリームクレンザー②で落とす。 お手入れの後は水で洗い落とす。	◆スポンジや歯ブラシにクリームクレンザーをつけて擦り落とす。 お手入れの後は水で洗い落とす。
			使用洗剤種類	①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー	①台所用中性洗剤 ②台所用漂白剤	①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー	クリームクレンザー
《樹脂》 PP（ポリプロピレン）		◆強度が高く、吸湿性がなく、薬品に強い特色がある。 ◆しかし、染色性が悪く、耐光性がひくい。 ◆熱に弱くひび割れしやすい。 ◆（融点約140℃）	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤①で毎日こまめにこすり洗いする。 こびりついた汚れはクリームクレンザー②で落とす。 お手入れの後は水で洗い落とす。	◆毎日のお手入れは台所用中性洗剤①。頑固な汚れは歯ブラシ等で擦り落とす。 ひどい汚れはスプレー式の台所用漂白剤②をかけて数分放置した後、ヌルつきがなくなるまで充分に水で洗い流す。	◆毎日のお手入れは台所用中性洗剤①で落とす。 頑固な汚れはクリームクレンザー②で落とす。 お手入れの後は水で洗い落とす。	
			使用洗剤種類	①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー	①台所用中性洗剤 ②台所用漂白剤	①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー	

5 ゴミカゴ（排水プレート）

部位《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点		汚れの種類と推奨洗剤			
				食品汚れ（食器洗浄同等レベル）	カビ・ヌメリ（除菌・ニオイ含む）	水あか・湯あか（メタルマーク）	もらいさび（メタルマーク）
《金属》 ステンレス（SUS304）		◆鉄に10.5%以上のクロムやニッケルを含有した合金。 ◆耐水性・耐熱性・耐汚染性に優れ、さびにくく、お手入れも楽。 ◆見た目も美しく、清潔感がある。 ◆塩素イオン（塩分・漂白剤・塩素系ヌメリ取り剤）や濡れた金属と長い時間接触するとさび（もらいさび）の原因となる。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤①で毎日こまめにこすり洗いする。 こびりついた汚れはクリームクレンザー②で落とす。 お手入れの後は水で洗い落とす。	◆毎日のお手入れは台所用中性洗剤①。頑固な汚れは歯ブラシ等で擦り落とす。 ひどい汚れはスプレー式の台所用漂白剤②をかけて数分放置した後、ヌルつきがなくなるまで充分に水で洗い流す。 ！塩素系ヌメリ取り剤は腐食の原因になるので使用しない。	◆毎日のお手入れは台所用中性洗剤①で落とす。 頑固な汚れはクリームクレンザー②で落とす。 お手入れの後は水で洗い落とす。	◆スポンジや歯ブラシにクリームクレンザーをつけて擦り落とす。 お手入れの後は水で洗い落とす。
			使用洗剤種類	①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー	①台所用中性洗剤 ②台所用漂白剤	①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー	クリームクレンザー
《金属》 アルミ合金		◆アルミの耐食性 / 耐磨耗性の弱点を補強。 ◆陽極酸化皮膜を生成し、防食能力が高い。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤①で毎日こまめにこすり洗いする。 こびりついた汚れはクリームクレンザー②で落とす。 お手入れの後は水で洗い落とす。	◆毎日のお手入れは台所用中性洗剤①。頑固な汚れは歯ブラシ等で擦り落とす。 ひどい汚れはスプレー式の台所用漂白剤②をかけて数分放置した後、ヌルつきがなくなるまで充分に水で洗い流す。 ！塩素系ヌメリ取り剤は腐食の原因になるので使用しない。	◆毎日のお手入れは台所用中性洗剤①で落とす。 頑固な汚れはクリームクレンザー②で落とす。 お手入れの後は水で洗い落とす。	◆スポンジや歯ブラシにクリームクレンザーをつけて擦り落とす。 お手入れの後は水で洗い落とす。
			使用洗剤種類	①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー	①台所用中性洗剤 ②台所用漂白剤	①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー	クリームクレンザー
《樹脂》 PP（ポリプロピレン）		◆強度が高く、吸湿性がなく、薬品に強い特色がある。 ◆しかし、染色性が悪く、耐光性がひくい。 ◆熱に弱くひび割れしやすい。 ◆（融点約 140℃）	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤①で毎日こまめにこすり洗いする。 こびりついた汚れはクリームクレンザー②で落とす。 お手入れの後は水で洗い落とす。	◆毎日のお手入れは台所用中性洗剤①。頑固な汚れは歯ブラシ等で擦り落とす。 ひどい汚れはスプレー式の台所用漂白剤②をかけて数分放置した後、ヌルつきがなくなるまで充分に水で洗い流す。	◆毎日のお手入れは台所用中性洗剤①で落とす。 頑固な汚れはクリームクレンザー②で落とす。 お手入れの後は水で洗い落とす。	
			使用洗剤種類	①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー	①台所用中性洗剤 ②台所用漂白剤	①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー	

6 キッチンパネル

強酸性・強アルカリ性の洗剤などを使用すると変色する場合があります。
また、住宅用弱アルカリ性洗剤をお使いの場合もキッチンパネル表面に傷がつく可能性がありますので、研磨剤を含まないクリーナー等をご使用下さい。

部位《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤				
				食品汚れ（食器洗浄同等レベル）	軽い油汚れ（サラサラレベル）	こげつき（煮こぼれ等）	カビ・ヌメリ（酵母除菌・ニオイ）	水あか・湯あか・もらいさび（メタルマーク）
《金属》 表面材	ステンレス（SUS430）（クリア塗装）	◆ステンレス金属の表面に塗装仕上げをしたパネル。 ◆塩素イオン（塩分、漂白剤）や濡れた金属類と長時間接触するとさびが発生することがある。 ！クレンザー等の磨き粉や金属タワシを使用すると傷が付く。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭き、その後水拭き、から拭きをする。		◆台所まわり用弱アルカリ性洗剤を含ませた柔らかい布で拭き、その後水拭き、から拭きをする。		
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤		台所まわり用弱アルカリ性洗剤		
	アルミ板	◆アルミの表面に塗装仕上げをしたパネル。 ◆塩素イオン（塩分、漂白剤）や濡れた金属類と長時間接触するとさびが発生することがある。 ！クレンザー等の磨き粉や金属タワシを使用すると傷が付く。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭き、その後水拭き、から拭きをする。		◆台所まわり用弱アルカリ性洗剤を含ませた柔らかい布で拭き、その後水拭き、から拭きをする。		
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤		台所まわり用弱アルカリ性洗剤		
《樹脂》 表面材	メラミン化粧不燃板（メラミン樹脂含浸紙）	◆メラミン樹脂含浸を行った化粧紙を積層して高圧高温成型をしたパネル。 ◆強酸性、アルカリ性の洗剤は表面を変色させる場合がある。 ！クレンザー等の磨き粉や金属タワシを使用すると傷が付く。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭き、その後水拭き、から拭きをする。		◆台所まわり用弱アルカリ性洗剤を含ませた柔らかい布で拭き、その後水拭き、から拭きをする。		
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤		台所まわり用弱アルカリ性洗剤		
	アクリルウレタン樹脂	◆ EB、UV 硬化のパネルは耐汚染性に優れている。 ！クレンザー等の磨き粉や金属タワシを使用すると傷が付く。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭き、その後水拭き、から拭きをする。		◆台所まわり用弱アルカリ性洗剤を含ませた柔らかい布で拭き、その後水拭き、から拭きをする。		
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤		台所まわり用弱アルカリ性洗剤		
	DAP 樹脂	◆ DAP 加工した特殊化粧板を不燃基材の上に高圧成型したパネル。 ◆強酸性、強アルカリ性の洗剤は表面を変色させる場合がある。 ！クレンザー等の磨き粉や金属タワシを使用すると傷が付く。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭き、その後水拭き、から拭きをする。		◆台所まわり用弱アルカリ性洗剤を含ませた柔らかい布で拭き、その後水拭き、から拭きをする。		
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤		台所まわり用弱アルカリ性洗剤		

6 キッチンパネル

部位《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤				
				食品汚れ（食器洗浄同等レベル）	軽い油汚れ（サラサラレベル）	こげつき（煮こぼれ等）	カビ・ヌメリ（酵母除菌・ニオイ）	水あか・湯あか・もらいさび（メタルマーク）
《ホーロー》 表面材	鋼板ホーロー（ホーロー焼付）	◆金属の強さとガラスの光沢など、金属とガラス両方の特性を持ち合わせたパネル。 ◆塩素イオンや濡れた金属類と長時間接触するとさびが発生することがある。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭き、その後水拭き、から拭きをする。		◆台所まわり用弱アルカリ性洗剤を含ませた柔らかい布で拭き、その後水拭き、から拭きをする。		
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤		台所まわり用弱アルカリ性洗剤		
《タイル》 表面材	タイル	◆耐薬性、耐摩耗性に優れている。 ◆衝撃や振動で割れることがある。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭き、その後水拭き、から拭きをする。		◆台所まわり用弱アルカリ性洗剤を含ませた柔らかい布で拭き、その後水拭き、から拭きをする。		
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤		台所まわり用弱アルカリ性洗剤		
《金属》 目地	アルミ	◆アルミの表面に塗装仕上げをしたパネル。 ◆塩素イオン（塩分、漂白剤）や濡れた金属類と長時間接触するとさびが発生することがある。 ！クレンザー等の磨き粉や金属タワシを使用すると傷が付く。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭き、その後水拭き、から拭きをする。		◆台所まわり用弱アルカリ性洗剤を含ませた柔らかい布で拭き、その後水拭き、から拭きをする。		
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤		台所まわり用弱アルカリ性洗剤		
《樹脂》 目地	シリコン樹脂	◆耐候性、耐水性、耐寒性に優れ、長期にわたり接着信頼性が得られる。 ◆カビ、黒ずみに注意する。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭き、その後水拭き、から拭きをする。		◆台所まわり用弱アルカリ性洗剤を含ませた柔らかい布で拭き、その後水拭き、から拭きをする。		◆スポンジに台所まわり用弱アルカリ性洗剤を含ませ、汚れに塗りつけ放置し、その後水拭き、から拭きをする。
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤		台所まわり用弱アルカリ性洗剤		
《その他》 目地	白セメント	◆汚れが付きにくく、美しい目地が持続する。 ◆ヒビが入るとそこに汚れが溜まったり、水分が裏面に廻り、思わぬ事故を招く可能性がある。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭き、その後水拭き、から拭きをする。		◆台所まわり用弱アルカリ性洗剤を含ませた柔らかい布で拭き、その後水拭き、から拭きをする。		◆スポンジに台所まわり用弱アルカリ性洗剤を含ませ、汚れに塗りつけ放置し、その後水拭き、から拭きをする。
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤		台所まわり用弱アルカリ性洗剤		

裏技1 **油汚れは上から下へ垂れるように付いていることが多いので、下から上へ擦り上げるように拭くと効果的です！！**

●お手入れ道具と洗剤について

お手入れする前に…
・必ず機器が冷めていることを確認してからおこなって下さい。
・誤って点火しないように必ずガス栓を閉めて下さい。
・安全のために手袋を使用して下さい。

※スポンジや布は軽くしぼりましょう。
※お手入れ後は水分が残らないようにしましょう。
※布などをしぼらずに使用された場合や水分が残った場合は、
　点火不良・サビ・設置台へ水分滴下などの原因になります。

7 ガスコンロ（トッププレート）

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤					
				食品汚れ	食品汚れ（軽い油はね）	ひどい油汚れ（油ハネのこびりつき）	こげつき（煮こぼれ等）	もらいさび
《ガラス》 トッププレート ・ガラス（耐熱結晶化）	ガラス（コーティングなし）	◆透明感や光沢感があり美しく、熱や傷に強い。また天板が平らなのでお手入れが容易であり、こまめに掃除をすれば、いつまでも綺麗に使用できる。 ！強い衝撃を受けると割れることがある。	お手入れポイント	◆水拭き、もしくはお湯や台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る。	◆水拭き、もしくはお湯や台所用中性洗剤①で拭き取る。 ◆頑固な汚れは台所まわり用弱アルカリ性洗剤②を使用。その後水拭き、から拭きをする。		◆クリームクレンザーを少量付け丸めたサランラップで円を描くようにこすり落とし、その後布巾で水拭き、空拭きする。 ！ガラス面以外の部分で使用すると、傷がつくことがあるので注意。 ▲それでも落ちない頑固な汚れは 33 頁の 裏技 1 を参照	◆クリームクレンザーを少量付け丸めたサランラップで円を描くようにこすり落とし、その後布巾で水拭き、空拭きする。
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤	①台所用中性洗剤 ②台所まわり用弱アルカリ性洗剤		クリームクレンザー	
	ガラス（コーティングあり）	◆透明感や光沢感があり美しく、熱や傷に強い。また天板が平らなのでお手入れが容易であり、こまめに掃除をすれば、いつまでも綺麗に使用できる。 ！強い衝撃を受けると割れることがある。	お手入れポイント	◆水拭き、もしくはお湯や台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る。	◆水拭き、もしくはお湯や台所用中性洗剤①で拭き取る。 ◆頑固な汚れは台所まわり用弱アルカリ性洗剤②を使用。その後水拭き、から拭きをする。		◆汚れに水を垂らしておき、汚れが浮き上がったところを布巾で拭き取る。 ◆クリームクレンザーを少量付け丸めたサランラップで円を描くようにこすり落とし、その後布巾で水拭き、空拭きする。 ！ガラス面以外の部分で使用すると、傷がつくことがあるので注意。 ▲それでも落ちない頑固な汚れは 33 頁の 裏技 1 を参照	◆クリームクレンザーを少量付け丸めたサランラップで円を描くようにこすり落とし、その後布巾で水拭き、空拭きする。
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤	①台所用中性洗剤 ②台所まわり用弱アルカリ性洗剤		クリームクレンザー	

7 ガスコンロ（トッププレート）

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤					
				食品汚れ	食品汚れ（軽い油はね）	ひどい油汚れ（油ハネのこびりつき）	こげつき（煮こぼれ等）	もらいさび
《ホーロー》 トッププレート ・ホーロー用鋼板	ホーロー鋼板（表面ホーロー）（表面ホーロー＋マイカ）	◆耐食性に優れており、こまめに掃除をすれば、いつまでも綺麗に使用できる。 ！強い衝撃を受けるとホーローが欠ける場合があり、欠けた部分より、さびが発生しやすい。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る。	◆水拭き、もしくはお湯や台所用中性洗剤①で拭き取る。頑固な汚れは台所まわり用弱アルカリ性洗剤②を使用。			
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤	①台所用中性洗剤 ②台所まわり用弱アルカリ性洗剤			
《金属》 トッププレート ・溶融亜鉛メッキ鋼板（ホーロー＋フッ素） ・ガルバメッキ鋼板（表面フッ素塗装）	フッ素	◆ホーローに比べ煮汁などがこびりつかないので、容易に汚れが落ちるが、傷がつきやすいので手入れに気をつけさえすれば、いつまでも綺麗に使用できる。 ！硬質タワシを使用するとキズがつき、表面が剥がれることがある。 ！酸、アルカリ洗剤を使用した場合コーティングが剥離する恐れがあるので使用禁止。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る。	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る ！クレンザー等の磨き粉や金属タワシは塗装面を傷つける為使用しない。			
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤				
《金属》 トッププレート枠	アルミ（コーティングなし）	◆耐食性に優れており、表面が美しい。 ！柔らかいのでキズが付きやすい。酸、アルカリに比較的弱い。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る。	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る ！クレンザー等の磨き粉や金属タワシは塗装面を傷つける為使用しない。			
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤				
	ステンレス（コーティングなし）	◆耐食性、耐久性に優れている。汚れに対して早めに掃除をすれば、いつまでも綺麗に使える。 ！硬質タワシを使用するとキズがつく。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る。	◆スポンジや歯ブラシにクリームクレンザーをつけて擦り落とす。お手入れの後は水拭き、から拭きをする。			
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤	クリームクレンザー			
《ホーロー》 トッププレート枠 ・塗装鋼板 ・ホーロー用鋼板（表面ホーロー）	ホーロー	◆耐食性に優れており、こまめに掃除をすれば、いつまでも綺麗に使用できる。 ！強い衝撃を受けるとホーローが欠ける場合があり、欠けた部分より、錆が発生しやすい。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る。	◆水拭き、もしくはお湯や台所用中性洗剤①で拭き取る。頑固な汚れは台所まわり用弱アルカリ性洗剤②を使用。			
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤	①台所用中性洗剤 ②台所まわり用弱アルカリ性洗剤			
《樹脂》 シールパッキン ・合成ゴム ・シリコンゴム		◆薬品、油に侵食され難く、熱にも強い。 ！キズが入ると裂けやすい。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る				
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤				

裏技1 **しつこい汚れの場合は砂消しゴムでこすると良く落ちます！**

出典：㈱ハーマン『カンタン♪スッキリ♪コンロのお手入れ法』

7 ガスコンロ（五徳・バーナー）

お手入れする前に…
・必ず機器が冷めていることを確認してからおこなって下さい。
・誤って点火しないように必ずガス栓を閉めて下さい。
・安全のために手袋を使用して下さい。

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤			
				食品汚れ 軽い油汚れ （付着しているだけ）	こびりついた食品汚れ こびりついた油汚れ （熱により）	こげつき （煮こぼれ等）
《ホーロー》 五徳 ・鋳物 （耐熱ホーロー）	ホーロー	◆比較的安価である。重量があるので安定感がある。 ！長く使用すると酸化により腐食する。	お手入れポイント	◆軽い汚れは台所用中性洗剤＋ぬるま湯で洗い落とす。	◆スポンジや歯ブラシにクリームクレンザーをつけて擦り落とす。お手入れの後は水で洗い流し、から拭きで仕上げる。	◆台所まわり用弱アルカリ性洗剤①をつけて歯ブラシで擦り落とす。 落ちない場合はクリームクレンザー②を少量付けて丸めたサランラップで円を描くように擦り落とし、その後水洗いし、空拭きで仕上げる。 ▲それでも落ちない頑固な汚れは 35 頁の 裏技 1 を参照
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤	クリームクレンザー	①台所まわり用弱アルカリ性洗剤 ②クリームクレンザー
・ホーロー用鋼板 （耐熱ホーロー）	ホーロー	◆耐食性に優れており、こまめに掃除をすれば、いつまでも綺麗に使用できる。 ！五徳爪部の温度が上昇しホーローの軟化温度異常になると、ホーローの表面が凸凹状態となる。	お手入れポイント	◆軽い汚れは台所用中性洗剤＋ぬるま湯で洗い落とす。	◆スポンジや歯ブラシにクリームクレンザーをつけて擦り落とす。お手入れの後は水で洗い流し、から拭きで仕上げる。	◆台所まわり用弱アルカリ性洗剤①をつけて歯ブラシで擦り落とす。 落ちない場合はクリームクレンザー②を少量付けて丸めたサランラップで円を描くように擦り落とし、その後水洗いし、空拭きで仕上げる。
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤	クリームクレンザー	①台所まわり用弱アルカリ性洗剤 ②クリームクレンザー
《金属》 五徳 ・ステンレス	ステンレス（コーティングなし）	◆高級感が強く、さびや汚れに強い。 ！熱により変色する。	お手入れポイント	◆軽い汚れは台所用中性洗剤＋ぬるま湯で洗い落とす。	◆スポンジや歯ブラシにクリームクレンザーをつけて擦り落とす。お手入れの後は水で洗い流し、から拭きで仕上げる。	◆台所まわり用弱アルカリ性洗剤①をつけて歯ブラシで擦り落とす。 落ちない場合はクリームクレンザー②を少量付けて丸めたサランラップで円を描くように擦り落とし、その後水洗いし、空拭きで仕上げる。
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤	クリームクレンザー	①台所まわり用弱アルカリ性洗剤 ②クリームクレンザー

五徳およびバーナーキャップの材質として、ステンレスを採用している機種があります。ステンレスは、その美しさに加えてサビや腐食に対して優れた特性を備えていますが、反面、炎で熱せられると変色し、色調が変化する特性も持っています。
コンロをご使用になると、五徳、バーナーキャップが変色しますがこれは異常ではありません。

7 ガスコンロ（五徳・バーナー）

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤			
				食品汚れ 軽い油汚れ （付着しているだけ）	こびりついた食品汚れ こびりついた油汚れ （熱により）	こげつき （煮こぼれ等）
《金属》 バーナー本体 ・アルミ ダイキャスト	アルミ ダイキャスト	◆耐久性、お手入れ性に優れている。 ！台所用中性洗剤以外を使用すると、アルミ部が変色する。	お手入れポイント	（常に熱がかかるバーナー部分で単なる付着汚れというのは考えにくい）	◆歯ブラシなどで汚れを擦り落とす。	
			使用洗剤種類			
バーナー本体 ・鋳物		◆比較的安価である。 ！長く使用すると酸化により腐食する。	お手入れポイント	（常に熱がかかるバーナー部分で単なる付着汚れというのは考えにくい）	◆歯ブラシなどで汚れを擦り落とす。	
			使用洗剤種類			
《金属》 バーナーセンサー部 ・ステンレス	ステンレス （コーティングなし）	◆耐食性、耐久性に優れている。汚れに対して早めに掃除をすれば、いつまでも綺麗に使える。 ！硬質タワシを使用するとキズがつく。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る。		
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤		
		なべ底についた異物（汚れや焦げなど）は取り除いてください！ →調理油加熱防止装置が正常に働かず発火することがあります。				
《ホーロー》 バーナーキャップ ・アルミ ダイキャスト （耐熱ホーロー） ・アルミ ダイキャスト （耐熱ホーロー ＋アルマイト）	ホーロー	◆耐久性、お手入れ性に優れている。 ！台所用中性洗剤以外を使用すると、アルミ部が変色する。	お手入れポイント	（常に熱がかかるバーナー部分で単なる付着汚れというのは考えにくい）	◆スポンジや歯ブラシにクリームクレンザーをつけて擦り落とす。お手入れの後は水で洗い流し、から拭きで仕上げる。	
			使用洗剤種類		クリームクレンザー	
《ホーロー》 汁受皿 ・ホーロー用鋼板 （耐熱ホーロー）	ホーロー	◆耐食性に優れており、こまめに掃除をすれば、いつまでも綺麗に使用できる。 ！強い衝撃を受けるとホーローが欠ける場合があり、欠けた部分より、さびが発生しやすい。	お手入れポイント	◆スポンジや歯ブラシにクリームクレンザーをつけて擦り落とす。お手入れの後は水で洗い流し、から拭きで仕上げる。		
			使用洗剤種類	クリームクレンザー		

ポイント

食器洗い乾燥機でまとめてお手入れ！
→五徳や排気カバー、受け皿など、さまざまな部品を取り外し、食器洗い乾燥器でまとめて洗浄・乾燥できます。
！受け皿にたまった油は、キッチンペーパーなどで拭き取ってから入れてください。

出典：㈱ハーマン『カンタン♪スッキリ♪コンロのお手入れ法』

裏技1

ガンコな汚れの場合は…→重曹大さじ1杯を約40℃のお湯1リットルに溶かし、その中に五徳を入れて約30分間浸け置きします。汚れが浮いてきたらスポンジで軽く洗い流します。それでも落ちない場合は、お鍋にいれて約20分間煮込むと汚れが落ちやすくなります。
！沸騰後の五徳は熱くなっているので、取り出す際には火傷に注意してください。

7 ガスコンロ（グリル）

お手入れする前に…
・必ず機器が冷めていることを確認してからおこなって下さい。
・誤って点火しないように必ずガス栓を閉めて下さい。
・安全のために手袋を使用して下さい。

グリル使用後は必ず洗ってください！
→たまった魚の油脂などの汚れに引火して発火することがあります。

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点		汚れの種類と推奨洗剤				
				食品汚れ（食器洗浄同等レベル）	もらいさび（手あか等含）	軽い油汚れ	ひどい油汚れ（油煙等）	こげつき（煮こぼれ等）
《ガラス》 グリル扉 ・耐熱ガラス ・半強化ガラス	ガラス（コーティングなし）	◆耐機械的強度、熱衝撃にも強く割れ難い。 ！ガラスに鋭利なキズや欠けが生じた場合、熱膨張の繰り返しにより割れが生じることがある。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る。		◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る。	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る。 ▲それでも落ちない頑固な汚れは 37 頁の 裏技 2 を参照	
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤		台所用中性洗剤		
《金属》 グリル扉裏板 ・NiCr メッキ鋼板 ・鋼板 Ni-Cr メッキ	Ni-Cr メッキ	◆装飾性、耐食性に優れている。 ！生地は鋼板である為、メッキが剥げると赤サビの発生に繋がる。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る。			◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る。 ▲それでも落ちない頑固な汚れは 37 頁の 裏技 2 を参照	
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤				
《セラミック》 グリル皿 ・セラミック塗装 アルミニウム鋼板	セラミック	◆表面に透明のセラミック塗装を施し、汚れが付き難くしている。 ！本体がアルミで柔らかいので取扱いに注意をしないとキズが付きやすい。 ！酸、アルカリ洗剤を使用した場合コーティングが剥離する恐れがあるので使用禁止。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で水洗い。				
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤				
《金属》 グリル皿 ・フッ素塗装 ステンレス	フッ素	◆容易に汚れが落ちるが、傷がつきやすいので手入れに気をつけさえすれば、いつまでも綺麗に使用できる。 ！硬質タワシを使用するとキズがつき、表面が剥がれることがある。 ！酸、アルカリ洗剤を使用した場合コーティングが剥離する恐れがあるので使用禁止。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で水洗い。				
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤				
《金属》 ケーシング ・溶融アルミメッキ鋼板 ・溶融亜鉛メッキ鋼板	メッキ	◆耐食性に優れている。表面の亜鉛が犠牲防食作用で鉄の腐食を遅らせる。 ！表面のメッキ層は薄いのでキズを付けると赤サビにつながる。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る。				
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤				
《ホーロー》 ケーシング ・ホーロー溶融鋼板	ホーロー	◆耐食性に優れている。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る。				
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤				

7 ガスコンロ（グリル）

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤	食品汚れ（食器洗浄同等レベル）	もらいさび（手あか等含）	軽い油汚れ	ひどい油汚れ（油煙等）	こげつき（煮こぼれ等）
《金属》 焼き網	フッ素（フッ素鋼板＋鋼洗）（鋼板＋鋼線フッ素塗装）	◆容易に汚れが落ちるが、傷がつきやすいので手入れに気をつけさえすれば、いつまでも綺麗に使用できる。 ！硬質タワシを使用するとキズがつき、表面が剥がれることがある。 ！酸、アルカリ洗剤を使用した場合コーティングが剥離する恐れがあるので使用禁止。	お手入れポイント	◆水で希釈（薄める）した台所用中性洗剤でつけ置き洗い。	◆台所用中性洗剤をまんべんなくかけ、数分放置。スポンジや歯ブラシで擦り落とす。			
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤				
	Ni-Cr メッキ（Ni-Cr メッキ鋼板＋鋼線）（鋼線＋鋼線 Ni-Cr メッキ）	◆表面硬度が大きく、耐食性に優れている。	お手入れポイント	◆水で希釈（薄める）した台所用中性洗剤でつけ置き洗い。	◆台所用中性洗剤をまんべんなくかけ、数分放置。スポンジや歯ブラシで擦り落とす。			
			使用洗剤種類	中性				
《樹脂》 取手 ・塗装樹脂 PET/PBT 樹脂	PET 樹脂 / PBT 樹脂	◆剛性、硬度、加工性、耐衝撃性、曲げ疲労性など機械的特性のバランスに優れる。 ！吹きこぼれなどの煮汁や油が付着し放置すると、割れにつながることがある。またアルカリ洗剤、酸性洗剤などを使用しても同様。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る。		◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る。		
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤		台所用中性洗剤		
《樹脂》 サイドモール ・ABS 樹脂 ・ABS/PBT 樹脂	ABS 樹脂	◆剛性、硬度、加工性、耐衝撃性、曲げ疲労性など機械的特性のバランスに優れる。 ！吹きこぼれなどの煮汁や油が付着し放置すると、割れにつながることがある。またアルカリ洗剤、酸性洗剤などを使用しても同様。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る。		◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る。		
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤		台所用中性洗剤		
《樹脂＋金属》 操作部 ・樹脂 ・ステンレス ・ABS/PBT 樹脂	樹脂 ステンレス ABS/PBT 樹脂	◆剛性、硬度、加工性、耐衝撃性、曲げ疲労性など機械的特性のバランスに優れる。 ！吹きこぼれなどの煮汁や油が付着し放置すると、割れにつながることがある。またアルカリ洗剤、酸性洗剤などを使用しても同様。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る。		◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取る。		
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤		台所用中性洗剤		

裏技1 **お掃除に大活躍！手作りの「お手入れ棒」**→布で菜箸などの棒をくるみ、輪ゴムでとめれば「お手入れ棒」の完成です。手の届かない場所をはじめ、いろいろな場所に使えるので何本か作っておくと便利です。

裏技2 **ガンコな汚れの場合は**…→汚れがひどい部分に、薄めた台所用中性洗剤をつけたキッチンペーパーをガラスの内側と外側へ湿布のように貼り、約 15 分間置いてからやわらかい布やスポンジで拭き取ります。

出典：㈱ハーマン『カンタン♪スッキリ♪コンロのお手入れ法』

ポイント **お手入れ後の空焼きでにおいやベタつき感を軽減！**→グリル庫内のお手入れが終わったら、5 ～ 10 分空焼きをしてください。しっかり焼き切ることで庫内のにおいやベタつき感が軽減します。

！空焼きの際は、焼き網を必ず取り出してください。

8 IH クッキングヒーター

グリルを使うときは（発火に注意）！！
→　グリル使用後や連続使用時は、受け皿・焼き網に残った調理物・油分を取り除いてください。
（発火の原因となります）

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤				
				食品汚れ（食器洗浄同等レベル）	軽い油汚れ（サラサラレベル）	こげつき（煮こぼれ等）	水あか・湯あか・もらいさび（メタルマーク）
《ガラス》 トッププレート	耐熱結晶化ガラス	◆フラットでお手入れし易く耐熱性に優れ、表面硬度が高い。 ！金属タワシを使用すると傷が付く。	お手入れポイント	◆汚れた都度水拭きし、落ちにくい汚れは台所用中性洗剤を布巾につけて拭き取り、濡れ布巾で十分に洗剤を取り除き、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。		◆汚れた都度水拭きし、落ちにくい汚れは台所用中性洗剤①を布巾につけて拭き取る。こびりついた汚れはクリームクレンザー②で落とす。 お手入れの後は濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。 ▲こびりついた頑固な汚れは 39 頁の 裏技 1 を参照	
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤		①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー	
《ホーロー》 排気口カバー	ホーロー用鋼板	！粉末磨き粉を使用すると傷が付く。	お手入れポイント	◆汚れた都度水拭きし、落ちにくい汚れは台所用中性洗剤を布巾につけて拭き取り、濡れ布巾で十分に洗剤を取り除き、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。			
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤			
《金属》 トッププレート枠	ステンレス -1	！金属タワシを使用すると傷が付く。	お手入れポイント	◆汚れた都度水拭きし、落ちにくい汚れは台所用中性洗剤を布巾につけて拭き取り、濡れ布巾で十分に洗剤を取り除き、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。			◆汚れた都度水拭きし、落ちにくい汚れは台所用中性洗剤①を布巾につけて拭き取る。もらいさび等に気付いたら、スポンジや歯ブラシにクリームクレンザー②をつけて擦り落とす。 お手入れの後は濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤			①台所用中性洗剤 ②クリームクレンザー
《ガラス》 グリル扉表面	耐熱ガラス	！金属タワシを使用すると傷が付く。	お手入れポイント	◆汚れた都度水拭きし、落ちにくい汚れは台所用中性洗剤を布巾につけて拭き取り、濡れ布巾で十分に洗剤を取り除き、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。			
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤			

8 IH クッキングヒーター

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤			
				食品汚れ（食器洗浄同等レベル）	軽い油汚れ（サラサラレベル）	こげつき（煮こぼれ等）	水あか・湯あか・もらいさび（メタルマーク）
《金属》 グリル扉裏面	鋼板（NiC メッキ）	！金属タワシを使用すると傷が付く。	お手入れポイント	◆グリル使用後その都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。			
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤			
《金属》 グリル皿	ステンレス -2（フッ素塗装） アルミ（セラミック塗装）	◆撥水硬化で汚れを除去しやすい。 ！表面硬度が低い為スポンジの硬い方で擦ると剥離。 ！酸アルカリ洗剤使用の場合コーティング剥離の恐れがあるので使用禁止。	お手入れポイント	◆グリル使用後その都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。			
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤			
《金属》 焼き網	鋼板＋鋼線（フッ素塗装）	◆撥水硬化で汚れを除去しやすい。 ！表面硬度が低い為スポンジの硬い方で擦ると剥離。 ！酸アルカリ洗剤使用の場合コーティング剥離の恐れがあるので使用禁止。	お手入れポイント	◆グリル使用後その都度、台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、濡れ布巾で十分に洗剤を拭き取り、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。			
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤			
《金属》 ケーシング	亜鉛鋼板 アルミ鋼板	◆空焼きキーで、庫内の臭い / 汚れを軽減。	お手入れポイント	◆５～６回グリルを使用したら焼き網、受け皿を外し、庫内の底面が汚れていたら台所用中性洗剤を付けた布巾で拭き取る。その後扉を閉めて庫内のお手入れ機能（空焼き）を取扱説明書に記載されている方法でスタートさせる。			
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤			
《樹脂》 サイドカバー	ABS	！シンナー / ベンジン等溶剤で表面劣化する。	お手入れポイント	◆汚れた都度水拭きし、落ちにくい汚れは台所用中性洗剤を布巾につけて拭き取り、濡れ布巾で十分に洗剤を取り除き、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。			
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤			
《樹脂》 **《金属》** 操作部	ポリエステルシート ステンレス -1	◆フラットでお手入れがしやすい。 ！シンナー / ベンジン等溶剤で表面劣化する。	お手入れポイント	◆汚れた都度水拭きし、落ちにくい汚れは台所用中性洗剤を布巾につけて拭き取り、濡れ布巾で十分に洗剤を取り除き、乾いた布巾で水滴を拭き上げる。			
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤			

裏技 1 ガラストッププレートの汚れが取りにくい場合、クリームクレンザーを少量付け丸めたラップ又はアルミホイルで円を描くようにこすりとり、布巾で空拭きしてください。

出典：パナソニック㈱ IH クッキングヒータの取扱説明書

9 レンジフード

※清掃時のご注意点
・お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜くか、または分電盤のブレーカーを切ってください。（濡れた手で抜き差し／　切り・入りしないでください【感電やケガをすることがあります】）

※清掃時のご注意点
・お手入れの際は、必ず厚手の手袋をしてください。
・電気部品（モーター・スイッチ等）は、水・洗剤等の液体につけたりかけたりしないでください。（発火したり感電することがあります）

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤					
				手あか	ほこり（静電気等含む）	軽い油汚れ	ひどい油汚れ（油煙等）（ベタベタ・カチカチ）	シール・ヤニ
《金属》 外装部	亜鉛メッキ鋼板（フッ素粉体塗装） プレコート鋼板（発油塗装）	◆フッ素やシリコンにより発油機能を付与した塗料。水や油をはじくのでお手入れが楽である。 ！メタリック系塗料においてはアルカリ性の洗剤を使用すると光輝材が腐食され黄変する可能性がある。	お手入れポイント	◆水をやわらかい布に含ませて拭き取る。	◆ぬるま湯で薄めた中性洗剤を布に含ませて軽く絞った後で汚れた部分を拭いて汚れを落とす。			
			使用洗剤種類		台所用中性洗剤			
	亜鉛メッキ鋼板（親水性塗装） プレコート鋼板（親水性塗装）	◆塗装表面に親水基であるＯＨ基が存在することで水との接触角を抑えた塗料。汚れの下に水が入り込むことで汚れを浮かすのでお手入れが楽。 ！水だけでなく洗剤との親和性も高いため、洗剤を拭き残すとその部位が変色する可能性がある。	お手入れポイント	◆水をやわらかい布に含ませて拭き取る。	◆ぬるま湯で薄めた中性洗剤を布に含ませて軽く絞った後で汚れた部分を拭いて汚れを落とす。			
			使用洗剤種類		台所用中性洗剤			
	ステンレス（クリアコート仕上げ）	◆ステンレスの外観を損なわず耐指紋性を付与した仕上げ方法。撥水・親水の機能を付与することも可能である。お手入れが楽。 ！樹脂比率 100％の塗料のため硬い布などで拭くと傷がつく可能性がある。洗剤を拭き残すとその部位が変色する可能性がある。	お手入れポイント	◆水をやわらかい布に含ませて拭き取る。		◆ぬるま湯で薄めた中性洗剤を布に含ませて軽く絞った後で汚れた部分を拭いて汚れを落とす。		
			使用洗剤種類			台所用中性洗剤		
	ステンレス（ヘアライン仕上げ）	◆鉄に 10.5％以上のクロムやニッケルを含有した金属。耐水性・耐熱性・耐汚染性に優れ、さびにくくお手入れも楽。見た目も美しく清潔感がある。水滴の痕や水あか汚れが残りやすい。 ！塩素イオン（塩分・漂白剤・塩素系ヌメリ取剤）や濡れた金属と長い時間接触するともらいさびの原因となる。	お手入れポイント	・水をやわらかい布に含ませて拭き取る。		◆ぬるま湯で薄めた中性洗剤を布に含ませて軽く絞った後で汚れた部分を拭いて汚れを落とす。		
			使用洗剤種類			台所用中性洗剤		
《金属》 フィルター	亜鉛メッキ鋼板（発油塗装） プレコート鋼板（発油塗装）	◆フッ素やシリコンにより発油機能を付与した塗料。水や油をはじくのでお手入れが楽である。 ！プレコート鋼板は中性以外の洗剤を端面に拭き残すとその部位より腐食する可能性がある。	お手入れポイント			◆１ヶ月に１回程度のお手入れをお勧め。中性洗剤を溶かしたぬるま湯に浸した後、柔らかいスポンジで洗う。	◆フィルターにペーパータオルを巻き、その上に薄めた中性洗剤をかけたら、30 ～ 40 分ほどそのまま放置し、その後洗い流す。	
			使用洗剤種類			台所用中性洗剤	台所用中性洗剤	
	亜鉛メッキ鋼板（親水性塗装） プレコート鋼板（親水性塗装）	◆塗装表面に親水基であるＯＨ基が存在することで水との接触角を抑えた塗料。汚れの下に水が入り込むことで汚れを浮かすのでお手入れが楽。水だけでなく洗剤との親和性も高い。 ！洗剤を拭き残すとその部位が変色する可能性がある。	お手入れポイント			◆流水にフィルターを浸けるか、水に浸せば油分が浮き上がり落ちるようになる。タワシ等で擦ると表面が剥がれてしまう可能性がある。	◆フィルターにペーパータオルを巻き、その上に薄めた中性洗剤をかけたら、30 ～ 40 分ほどそのまま放置し、その後洗い流す。	
			使用洗剤種類				台所用中性洗剤	

9 レンジフード

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤					
				手あか	ほこり（静電気等含む）	軽い油汚れ	ひどい油汚れ（油煙等）（ベタベタ・カチカチ）	シール・ヤニ
《金属》 油受け	亜鉛メッキ鋼板（発油塗装） プレコート鋼板（発油塗装）	◆フッ素やシリコンにより発油機能を付与した塗料。水や油をはじくのでお手入れが楽である。 ！プレコート鋼板は中性以外の洗剤を端面に拭き残すとその部位より腐食する可能性がある。	お手入れポイント			◆柔らかい布で油を拭き取ってからぬるま湯で薄めた中性洗剤に浸したスポンジや布で洗う。		
			使用洗剤種類			台所用中性洗剤		
《金属》 羽	アルミ	◆アルミ合金は耐食性が高く加工性も良い。見た目も美しく清潔感がある。 ！中性・弱アルカリ性以外の洗剤と反応して腐食する可能性がある。	お手入れポイント		◆中性洗剤を溶かしたぬるま湯に浸したのち、金属以外のたわしなどで洗う。洗剤が残らないように水洗いする。		◆中性洗剤を溶かしたぬるま湯に 30 分程度つけた後、金属以外のたわしなどで洗う。洗剤が残らないように水洗いする。	
			使用洗剤種類		台所用中性洗剤		台所用中性洗剤	
	亜鉛メッキ鋼板	◆表面に亜鉛メッキを施した鋼板。1 次防さびとして表面に有機樹脂皮膜を施してある。 ！中性以外の洗剤を端面に拭き残すとその部位より腐食する可能性がある。	お手入れポイント		◆中性洗剤を溶かしたぬるま湯に浸したのち、金属以外のたわしなどで洗う。洗剤が残らないように水洗いする。		◆中性洗剤を溶かしたぬるま湯に 30 分程度つけた後、金属以外のたわしなどで洗う。洗剤が残らないように水洗いする。	
			使用洗剤種類		台所用中性洗剤		台所用中性洗剤	
	プレコート鋼板（発油塗装）	◆フッ素やシリコンにより発油機能を付与した塗料。水や油をはじくのでお手入れが楽である。 ！中性以外の洗剤を端面に拭き残すとその部分より腐食する可能性がある。	お手入れポイント		◆中性洗剤を溶かしたぬるま湯に浸したのち、金属以外のたわしなどで洗う。洗剤が残らないように水洗いする。		◆中性洗剤を溶かしたぬるま湯に 30 分程度つけた後、金属以外のたわしなどで洗う。洗剤が残らないように水洗いする。	
			使用洗剤種類		台所用中性洗剤		台所用中性洗剤	
《金属》 スイッチ操作部	樹脂	◆成型加工が容易で意匠性の高い部品の製作が可能。 ！洗剤を直接吹きつけるとボタン等の勘合部分から洗剤が入り込み故障の原因になる可能性がある。	お手入れポイント	◆ぬるま湯で薄めた中性洗剤を布に含ませて軽く絞った後で汚れた部分を拭いて汚れを落とす。				
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤				
《金属＋ガラス》 照明カバー	塗装鋼板／ガラス	◆意匠性の優れた照明部品の製作が可能。 ！洗剤を直接吹きつけるとガラスと塗装鋼板の間に洗剤が入り込む可能性がある。照明を点けている状態で清掃するとガラス割れが発生する可能性がある。	お手入れポイント	◆ぬるま湯で薄めた中性洗剤を布に含ませて軽く絞った後で汚れた部分を拭いて汚れを落とす。				
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤				

裏技1　高いところの油汚れはシートでふく

〈手の届かない高いところは、スプレーしてはいけません。目に入ったりモーターやスイッチに洗剤がかかると大変〉

・かきとり効果のある専用シートでふきとるのが便利。・どうしてもスプレーを使用する場合は直接スプレーせず、必ず布にスプレーしてふきとります。

出典：花王㈱ ホームページ

裏技2　とりはずせない部分は「温布法」で

〈とりはずせない本体フード部〉

・湿らせたティッシュペーパーをのせて中性洗剤をスプレーして、15 ～ 30 分放置して、汚れがゆるんだら、ティッシュペーパーごと布でふきとり、水拭きします。

出典：花王㈱ ホームページ

裏技3　ネバネバがこびりついてしまったら

・不要になったカードを使って、できるだけ削り取ってから台所用中性洗剤をつけて拭き取ります。

※先の尖ったものを使うとキズがつくので避けてください。

出典：㈱ハーマン「お手入れ読本」

・冷蔵庫内部の掃除をするときは、電源を切りましょう。
・低温にしていても雑菌が繁殖しやすい環境です。１ヶ月に１回のペースで掃除をするようにしましょう。
・お手入れの際には、品質表示欄にアルカリ性、弱アルカリ性と記載されている台所用洗剤のほか、磨き粉、粉石けん、石油、ベンジン、アルコール（エタノール、メタノール等）酸、漂白剤、熱湯の使用は避けて下さい。
・化学ぞうきんを使用する際には、商品の取扱説明書に従って使用して下さい。

10 冷凍冷蔵庫

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点		汚れの種類と推奨洗剤				
				食品汚れ	軽い油汚れ	ほこり（静電気等含む）	カビ・ヌメリ	水あか・もらいさび
《金属》 外装部	ポリエステル塗装鋼板	◆油ハネ、手垢、ほこり等で汚れやすい。時間が経過して落ちにくくなる前に、こまめに拭き取る。 ◆鋼板上を皮膜 13 ～ 17 ミクロンのポリエステル皮膜で仕上げている。 ◆お手入れの際にアルカリ性、弱アルカリ性の台所洗剤のほか磨き粉、粉石けん、石油、熱湯、酸、ベンジン、アルコール、漂白剤等は塗装面を傷つけるため使用不可。 ◆化学ぞうきんを使用する際は、商品の注意書に従う。	お手入れポイント	◆希釈（薄める）した台所用中性洗剤又はキッチン用掃除シートで拭き取る。 洗剤を使用したあとは水拭きで洗剤成分を拭き取る。 食用油、柑橘系の果実や食品の汁がついたときは、放置せずすぐに拭き取る。	◆希釈（薄める）した台所用中性洗剤又はキッチン用掃除シートで拭き取る。 洗剤を使用したあとは水拭きで洗剤成分を拭き取る。	◆希釈（薄める）した台所用中性洗剤又はキッチン用掃除シートで拭き取る。 洗剤を使用したあとは水拭きで洗剤成分を拭き取る。		◆希釈（薄める）した台所用中性洗剤又はキッチン用掃除シートで拭き取る。 洗剤を使用したあとは水拭きで洗剤成分を拭き取る。
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤	台所用中性洗剤	台所用中性洗剤		台所用中性洗剤
《金属》 扉	ステンレス鋼板	◆油ハネ、手あか、ほこり等で汚れやすい。時間が経過して落ちにくくなる前に、こまめに拭き取る。 ◆ SUS304 系等のステンレス材を使用。色調をつけるため、表面にコーティングがされている商品が多い。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で拭き取る。 洗剤を使用したあとは水拭きで洗剤成分を拭き取る。	◆台所用中性洗剤で拭き取る。 洗剤を使用したあとは水拭きで洗剤成分を拭き取る。	◆台所用中性洗剤で拭き取る。 洗剤を使用したあとは水拭きで洗剤成分を拭き取る。		◆台所用中性洗剤で拭き取る。 洗剤を使用したあとは水拭きで洗剤成分を拭き取る。 ！クレンザー等の磨き粉や金属たわしは表面材を傷つけるので使用しない。
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤	台所用中性洗剤	台所用中性洗剤		台所用中性洗剤
	キッチンキャビネット扉と同面材	◆キャビネット扉面材の特徴とお手入れ時の注意点に従う。	お手入れポイント	◆キャビネット扉面材のお手入れ方法、注意点に従う。	◆キャビネット扉面材のお手入れ方法、注意点に従う。	◆キャビネット扉面材のお手入れ方法、注意点に従う。	◆キャビネット扉面材のお手入れ方法、注意点に従う。	◆キャビネット扉面材のお手入れ方法、注意点に従う。
			使用洗剤種類					
《樹脂》 庫内	スチロール樹脂	◆一部の食用油（テルペン油、エゴマ油、シソ油など）、リモネン（柑橘類に含まれる）、ベンジン、シンナー等が付着すると溶ける。	お手入れポイント	◆庫内全体はうすめた台所用中性洗剤で拭き取る。洗剤を使用したあとは水拭きで洗剤成分を拭き取る。 ◆取り外せる棚やケースは、希釈（薄める）した台所用中性洗剤に 30 分ほどつけおき、そのあと水ですすぐ。 ◆ドアパッキンなどの黒ずみは、希釈（薄める）した台所用中性洗剤を綿棒に含ませ拭きとる。汚れを拭き取ったあとは、水拭きで洗剤成分を拭き取る。			◆ドアパッキンの黒ずみはカビなので、希釈（薄める）した台所用中性洗剤を綿棒等に含ませて塗ったあとに、水拭きする。	
	PP 樹脂	◆強度に強く、薬品等にも強い。 ◆耐熱性は低い。						
	ABS 樹脂	◆アルコール類、鉱物油などが付着すると劣化する。	使用洗剤種類	台所用中性洗剤			台所用中性洗剤	

11 電子レンジ

お手入れは電源プラグを抜いて本体が冷めてから行って下さい！！（感電・火災の原因になります）
回転台を外すときは上部ヒーターに当てないように注意！！（感電・故障の原因になります）

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤					
				ほこり（静電気等含む）	食品汚れ	水あか・湯あか（カルシウム・石鹸）	軽い汚れ	こげつき
《金属》 外装部	耐熱塗装鋼板	！粒子の粗い磨き粉や研磨剤つきのスポンジは表面の塗装を傷つけるおそれがあるので使用不可。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、水で洗剤を流し、布巾等で水滴を拭き取る。			◆台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、水で洗剤を流し、布巾等で水滴を拭き取る。	
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤			台所用中性洗剤	
	メッキ鋼板（亜鉛）（アルミ）	！表面のメッキ層は薄いので傷をつけると赤さびにつながる。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、水で洗剤を流し、布巾等で水滴を拭き取る。			◆台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、水で洗剤を流し、布巾等で水滴を拭き取る。	
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤			台所用中性洗剤	
《ガラス＋樹脂》 扉	風冷強化ガラス＋耐熱 ABS 樹脂	◆加熱した調理器具等を直接置くと変色するおそれがある。また、重い物を落とすと傷や割れの原因となる。特にポリエステル系樹脂は紫外線で変色したり、アクリル系樹脂と比較すると汚れ落ちが悪い。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、水で洗剤を流し、布巾等で水滴を拭き取る。			◆台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、水で洗剤を流し、布巾等で水滴を拭き取る。	
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤			台所用中性洗剤	
《金属》 庫内	ステンレス（耐熱塗装）＋メッキ鋼板（耐熱塗装）（セラミック塗装）	◆水滴の痕や水あか汚れが残りやすい。 ◆塩素イオン（塩分・漂白剤・塩素系ヌメリ取り剤）や濡れた金属と長い時間接触するとさび（もらいさび）の原因となる。 ！粒子の粗い磨き粉や研磨剤つきのスポンジは表面の塗装を傷つけるおそれがあるので使用不可。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、水で洗剤を流し、布巾等で水滴を拭き取る。				
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤				
《その他》 庫内	結晶化ガラス＋セラミック	◆他の素材と比較すると耐熱性／耐水性／耐久性は劣る。使用都度の拭き掃除は必要。 ！研磨スポンジやクレンザー等は傷付ける恐れがあるので使用不可。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、水で洗剤を流し、布巾等で水滴を拭き取る。				
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤				

11 電子レンジ

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤					
				ほこり（静電気等含む）	食品汚れ	水あか・湯あか（カルシウム・石鹸）	軽い汚れ	こげつき（煮こぼれ等）
《樹脂》 操作部	樹脂		お手入れポイント	◆台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、水で洗剤を流し、布巾等で水滴を拭き取る。			◆台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗い、水で洗剤を流し、布巾等で水滴を拭き取る。	
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤			台所用中性洗剤	

裏技1

お手入れの前の一手間が貴方を楽にします！！

お手入れを行う前に一手間かけることで、お手入れが格段に楽になります。

1．カップに水を７～８分目まで入れ、ラップを掛けずに２～３分を目安に電子レンジでチンします。

→湯気の作用で汚れがゆるみ、掃除が格段に楽になります。

2．ターンテーブルはあらかじめ取り外しておく。

→ひどい焦げかす等がある場合も、古い歯ブラシ等で掻き出しておくと、ふきんの水拭きで十分事足ります。

出典：e-すまい『電子レンジのお手入れ』

12 食器洗い乾燥機

食器の取り出し、残さいフィルターの掃除、お手入れは運転終了後 30 分以上経過してから行って下さい。（ヒーターカバーなどで、やけどのおそれがあります。）

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点	汚れの種類と推奨洗剤				
				食品汚れ（食器洗浄同等レベル）	軽い油汚れ（サラサラレベル）	カビ・ヌメリ（除菌・ニオイ含む）	水あか・湯あか・もらいさび（メタルマーク）
《金属》 食器洗い乾燥機操作部	ステンレス	！粒子の粗い磨き粉や研磨剤つきのスポンジは表面を傷つけるおそれがあるので使用不可。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取り、水拭き、から拭きする。		◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取り、水拭き、から拭きする。 ！塩素系ヌメリ取り剤は腐食の原因になるので使用しない。	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取り、水拭き、から拭きする。
《樹脂》 食器洗い乾燥機操作部			使用洗剤種類	台所用中性洗剤			
	ABS 樹脂	！シンナー / ベンジン等溶剤で表面劣化する。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取り、水拭き、から拭きする。			
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤			

12 食器洗い乾燥機

部位・《素材》	表面仕上げ	素材特徴とお手入れ時の注意点		汚れの種類と推奨洗剤			
				食品汚れ（食器洗浄同等レベル）	軽い油汚れ（サラサラレベル）	カビ・ヌメリ（除菌・ニオイ含む）	水あか・湯あか・もらいさび（メタルマーク）
《その他》 食器洗い乾燥機面材	扉面材	◆キャビネットの扉部材に準じる。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取り、水拭き、から拭きする。			
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤			
《金属》 食器洗い乾燥機庫内 **《樹脂》** 食器洗い乾燥機庫内	ステンレス	！粒子の粗い磨き粉や研磨剤つきのスポンジは表面を傷つけるおそれがあるので使用不可。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取り、水拭き、から拭きする。	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取り、水拭き、から拭きする。 ！塩素系ヌメリ取り剤は腐食の原因になるので使用しない。	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取り、水拭き、から拭きする。	
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤			
	PP 樹脂	◆強度が高く、吸湿性がなく、薬品に強い特色がある。 ◆しかし、染色性が悪く、耐光性が低い。 ◆熱に弱くひび割れしやすい。 ◆（融点約 140℃）	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取り、水拭き、から拭きする。			
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤			
《金属》 食器洗い乾燥機残菜フィルター **《樹脂》** 食器洗い乾燥機残菜フィルター	ステンレス	！粒子の粗い磨き粉や研磨剤つきのスポンジは表面を傷つけるおそれがあるので使用不可。	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取り、水拭き、から拭きする。	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取り、水拭き、から拭きする。 ！塩素系ヌメリ取り剤は腐食の原因になるので使用しない。	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取り、水拭き、から拭きする。	
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤			
	PP 樹脂	◆強度が高く、吸湿性がなく、薬品に強い特色がある。 ◆しかし、染色性が悪く、耐光性が低い。 ◆熱に弱くひび割れしやすい。 ◆（融点約 140℃）	お手入れポイント	◆台所用中性洗剤で毎日こまめに拭き取り、水拭き、から拭きする。			
			使用洗剤種類	台所用中性洗剤			

5 キッチンと洗剤のトラブル事例

①キッチン関連変色事例

ステンレスシンク白化（光沢低下）	**状況**	水あか除去効果を有するシンクまわり用洗剤をシンクに吹き付け水洗いしたら、ステンレスが白くなった。
	原因	日常の使用で、水中の微量無機成分（Ca、Si 等）がシンク内壁に付着、蓄積し台所で発生する油分で覆われている。洗剤により油分、Ca 分が除去され、落ちにくい Si が残り白く見えると推定される。
アルミフィルター変色（黒化）	**状況**	つけ置き洗浄液にアルミニウム製グリスフィルターを 5 時間浸漬したところ黒く変色した。
	原因	アルカリ液中でアルミニウム素地が損傷を受け、中に含まれている亜鉛・鉄・マンガン等の金属が露出して表面反射率が低下し黒く見えるものと推定される。
ガラス食器変色（白化）	**状況**	コップなどを台所用塩素系漂白剤溶液に浸漬したところ、白い粉が付着し、落ちない。
	原因	炭酸塩硬度の高い水で漂白剤を使用し、アルカリ性となったため、水中のカルシウムが炭酸カルシウムとなって析出し食器に付着したものと推定。
洗い桶に付着した白色不溶物	**状況**	食器洗いの度に台所用酸素系漂白剤溶液をつくり浸漬したところ、一週間程で洗い桶、茶碗に白色不溶物が付着した。
	原因	硬度の高い水で酸素系漂白剤を使用したため、水中のカルシウムと過炭酸ナトリウムが反応して、炭酸カルシウムなどを形成し洗い桶に付着したと推定。
ソープディスペンサーから青い液が出る	**状況**	台所用洗剤をソープディスペンサー容器に入れて使用していたところ、数日後青い洗剤液が出てきた。
	原因	洗剤の一部の成分が、ディスペンサー吐出部の真鍮中の銅分を溶解させたものと推定。

②キッチン関連劣化・損傷事例

レンジフードの塗装の剥離	**状況**	レンジフードの頑固な油汚れを落とすために強力アルカリ洗剤をスプレーしておいたところ、塗膜がはがれた。
	原因	付着した変質汚れの影響で、塗膜強度・付着強度が低下していたものと考えられる。そのような塗装面に強力洗剤を使用したことにより、溶剤とアルカリが作用して膨潤・剥離を促進させたものと推定。
レンジフードファンの塗装の剥離	**状況**	ターボファンをつけ置き洗浄剤溶液に漬けたところ塗装が剥離した。
	原因	変質した油汚れの影響で塗膜強度が低下し、アルカリや発生する酸素ガスの気泡力により剥離が促進されたと推定。
レンジフードファンの腐食	**状況**	シロッコファンをつけ置きマジックリンに一晩漬けておいたところ、表面に白色沈殿物が析出した。
	原因	漬け置き用強力洗剤のアルカリ及び過酸化物が亜鉛との反応で、水酸化亜鉛が析出したものと推定。
照明器具カバーのクラッキング	**状況**	強力アルカリ洗剤の原液をスプレーして放置したところ、プラスチックグローブに亀裂が入った。
	原因	内部に応力が残っている熱可塑性樹脂に、強力洗剤を接触・放置したため、アルカリによる損傷、溶剤による膨潤の結果、結晶化し、もろくなり亀裂がはいったものと推定。

6 洗剤の基本情報事例（花王㈱　製品表示より抜粋）

キッチン関連製品表示例

カテゴリー	成分	液性	使い方及び使い方の目安	使用上の注意
台所用洗剤	●アルキルエーテル硫酸エステルナトリウム ●アルキルヒドロキシスルホベタイン ●アルキルアミンオキシド ●ポリオキシエチレンアルキルエーテル ●アルキルグルコシド ●安定化剤	中性	●野菜・果物・食器・調理器具の洗浄：水１ℓに対し 0.75mℓ ●スポンジの除菌：スポンジをよく絞り、約 8mℓの原液をつけ、まんべんなく浸透させ次に使用するまでおいておく。	●用途外には使わない●子供の手の届く所に置かない●薄めた液を長時間おくと変質することがあるので、使用の都度薄めて使う●使用後は手をよく水で洗う●荒れ性の人や長時間使用する時は炊事用手袋を使う●野菜・果物を洗う時は５分以上つけたままにしない●流水の場合、食器および調理用具は５秒以上、ため水の場合は水をかえて２回以上すすぐ。
台所用強力洗剤（液体）	●界面活性剤（1％アルキルアミンオキシド） ●泡調整剤 ●アルカリ剤	アルカリ性	●換気扇・レンジ・オーブン・レンジまわりの壁やビニール床等に。汚れにスプレーして布等でふきとる。使用後はすぐに水で洗い流すか、充分水ぶきする。※ひどい汚れには、５分ほどおくと効果的。※除菌目的で使用する時は原液で使用する（すべての菌を除去するわけではない）。 ●アルミ製品（変色することがある）、タイル目地（着色することがある）、油や熱等で傷んだ塗装・フッ素コート（剝げることがある）は目立たない所で試したうえ、手早く掃除する。	**[使えないもの]** ●家具／畳／木床／水がしみこむもの●自動車 **[使用上の注意]** ●眼鏡を着用し、目に液や飛沫が入らないように注意する●「止」にしたままスプレーしない。ノズルを顔に向けない●目より高いところは、スポンジや布等につけてふく●用途外に使わない●子供の手の届く所に置かない●必ず換気をよくし、一度に大量に使わない●使用時は炊事用手袋を使う●必ず「止」で保管する。
台所用強力洗剤（粉末）	●界面活性剤（12%、アルカノイルオキシベンゼンスルホン酸ナトリウム） ●発泡剤（過炭酸ナトリウム） ●アルカリ剤（炭酸塩） ●防さび剤 ●安定化剤	弱アルカリ性	●台所まわりの汚れ物の洗浄に（水１ℓあたり 9g） ●排水パイプの除臭・つまり防止に（1 回 18g・キャップ下線） ●洗たく槽（全自動）の洗浄に（1 回 180g･キャップ４杯／ 50ℓ）	**[使えない材質・対象物]** ●鉄、銅、真鍮、亜鉛鋼板（腐食する）、銀食器、金線・銀線入りの食器、塗りもの、換気扇やミキサーなどのモーター部、せんい製品●油や熱等で傷んだ塗装・フッ素コート（剝げることがある） **[使用上の注意]** 用途外に使わない●子供の手の届く所に置かない●効果が落ちるので、塩素系や還元系の漂白剤と併用・混合はしない●つけおきする際は密閉しない。圧力が上がって容器が割れる恐れがある●食器および調理器具は流水で５秒以上すすぐ●容器に水や他のものを入れたり、つめかえたりしない。破裂することがある●本品のふたは必ず閉めて保管する。湿気で効果が減少することがある●熱湯では使わない●使用後は手をよく洗う●直射日光を避け、高温の所に置かない。

カテゴリー	成分	液性	使い方及び使い方の目安	使用上の注意
台所用漂白剤	●次亜塩素酸ナトリウム（塩素系） ●界面活性剤（アルキルエーテル硫酸エステルナトリウム） ●水酸化ナトリウム（アルカリ剤）	アルカリ性	●ふきん、台ふきん、おしぼり：5ℓの水に30mℓ ●まな板、食器（茶碗、カップ、哺乳びん等）、きゅうす：5ℓの水に50mℓ ●食器用スポンジ：5ℓの水に6mℓ ●冷蔵庫、食器棚：5ℓの水に10mℓ ＊漂白：30分くらい（汚れのひどい時には少し長めに）浸した後、水ですすぐ。 ＊除菌：2分くらい浸した後、水ですすぐ。 ※木製のまな板は5分以上浸す。 ※食器用スポンジは変色することがあるので長時間浸さない。	**[使えないもの]** ●色物・柄物のせんい製品●金属製の容器、用具●メラミン食器●漆器●獣毛のハケ●水洗いできない製品や場所 **[使用上の注意]** ●用途外に使わない●熱湯で使わない●容器を強くもってキャップを開けると原液が飛び出す恐れがあるので注意する。●使用する時は炊事用手袋を使う。●他の洗剤と併用しない。●酸性タイプの製品や塩素系の排水口ヌメリ取り剤・生ごみ・食酢・アルコールと混ざらないようにする。有毒なガスが発生して危険。●水や他のものを入れたり、他の容器につめかえたりしない。破裂することがある。●酸素系漂白剤と併用すると効果が落ちる。●衣類や敷物や家具に液がつくと脱色するので注意する。●直射日光を避け、高温の所に置かない。
クレンザー	●研磨剤（50%）界面活性剤（6%ポリオキシエチレンアルキルエーテル）	弱アルカリ性	**[適するもの]** ●台所用…流し台、調理台（ステンレス・ホーロー）、ガスレンジやそのまわり壁面、調理器具（なべ、フライパン、まな板・包丁・魚焼きの網やグリル）、食器（金属・陶器・ガラス製）、三角コーナー、排水口のごみ受け ●浴室・洗面所用…浴そう、タイル、すのこ、おけ、腰かけ、洗面台、衛生陶器 ●その他…運動靴	**[適さないもの]** ●漆器、金銀等の貴金属製品、塗装品、陶磁器の金銀線模様＊硬い道具（研磨材入りスポンジ・タワシ・金属タワシ等）を使う場合や、柔らかい金属（銅・アルミ等）および陶磁器（ボーンチャイナ等）・フッ素加工製品・プラスチック等を洗う場合は、キズがつくことがあるので強くこすらない。 **[使用上の注意]** ●用途外には使わない。子供の手の届く所に置かない。●荒れ性の人や長時間使用する時は炊事用手袋を使う。●すすぐ時は、スポンジ等を使って洗い流す。●食器・調理器具等に使用する場合は、使用後水でよくすすぐ。

※製品・成分やお手入れ時のトラブル等についてのQ&Aについては下記アドレスにて検索確認下さい。

●花王株式会社関連項目

・製品について……http://www.kao.com/jp/qa/index.html
・成分について……http://www.kao.com/jp/soudan/safety/label_01.html
・トラブルについて……http://www.kao.com/jp/soudan/sos/index.html
・お手入れについて……http://www.kao.com/jp/kajinavi/

●ライオン株式会社関連項目

・全般について……http://www.lion.co.jp/ja/life/
・関連Q＆A……http://www.lion.co.jp/ja/support/faq/

消費者関連委員会 名簿

委員会	編集担当	社　名	氏　名
委員長	○	パナソニック電工㈱	西原　隆司
副委員長	リーダー	クリナップ㈱	越道　昭徳
副委員長	○	ＴＯＴＯ㈱	子籠　康弘
副委員長	○	㈱ハウステック	関　　眞人
副委員長		トステム㈱	中島　一彦
副委員長		永大産業㈱	左鴻　辰美
委員	○	タカラスタンダード㈱	高木　利一
委員	○	ヤマハリビングテック㈱	堀切　正芳
委員	○	㈱ハーマン	板倉　保行
委員	○	富士工業㈱	須山　　充
委員	○	㈱ＫＶＫ	渡邉　喜夫
委員	○	㈱ベルキッチン	伏屋賢次郎
委員		㈱ノーリツ	田村　　朗
委員		ナスラック㈱	神谷　剛志
委員		東京ガス㈱	白倉　直人
委員		ＭＲＣ・デュポン㈱	坂井　　宏
委員		日本ＬＰガス団体協議会	岡部　浩子
委員		日本ＬＰガス団体協議会	土橋　一夫
委員		積水ホームテクノ㈱	川上　　巌
委員		大和重工㈱	関野　裕朗
委員		トーヨーキッチン＆リビング㈱	中村　一行
委員		㈱ブリヂストン	蒲澤　英喜
委員		パナソニック電工㈱	山田　賀康
委員		マイセット㈱	高橋　　登
委員		㈱パロマ	塚原　敏夫
委員		三菱レイヨン・クリンスイ㈱	加藤　　強
委員		三菱電機㈱	酒井　健一
委員		ニッコー㈱	中谷誠一郎
委員		日ポリ化工㈱	野村　博司
委員		富士高分子㈱	内山　俊廣
委員		㈱渡辺製作所	川内　　智
委員		関西電力㈱	鶴田　一樹
事務局		キッチン・バス工業会	島崎　喜和
事務局		キッチン・バス工業会	田中　朋子

平成 23 年 3 月 31 日現在

編集協力会社　　花王株式会社
ライオン株式会社

編集後記

この『洗剤の知識』編集に携わって足かけ１年半。前任者から引き継いだ時点ですでに１年が経過しておりましたので、合わせて２年半の時間が経過したことになります。

この間、試行錯誤を繰り返し、歌の文句のように「三歩進んで二歩さがる」の状況が続きました。

委員会皆様のご協力のもと、原稿が体をなしてきた頃、洗剤メーカーの花王㈱様・ライオン㈱様に推敲をお願いし、やっとゴールが見えてきたかに思われましたが、ここで大きな落とし穴が…。

洗剤メーカー様からのご意見は『キッチンメーカーで提案の部位部材に対する視点は細かすぎるので個々の証拠提示は難しい』との厳しいもの。

冷静に原稿を見直すと確かに細かすぎる…。

柔らか頭に切り換えて、原稿を修正。晴れて洗剤メーカー様のご協力を得ることができました。

１年半の長きにわたり、頼りないリーダーの牛歩にお付き合い下さった委員長はじめ委員の皆様方。事務局からの的確なアドバイス etc...。

皆様の多大なるご協力により『洗剤の知識［キッチン編］』がやっと完成致しました。

この資料が、キッチン・バス工業会会員の皆様方はじめ関係各位のお役に立てることを祈念し、編集後記の筆を置きます。

有り難うございました。

平成 23 年 3 月 10 日

『洗剤の知識［キッチン編］』編集リーダー
クリナップ㈱　越道昭徳

洗剤の知識［キッチン編］

発行日　平成 23 年 3 月 31 日
編　集　消費者関連委員会
発　行　キッチン・バス工業会
〒 105-0012　東京都港区芝大門 1-4-9
TEL　03-3436-6453
FAX　03-3436-6454
MAIL　kitchen.bath@nifty.com
http://www.kitchen-bath.jp
制　作　南風舎